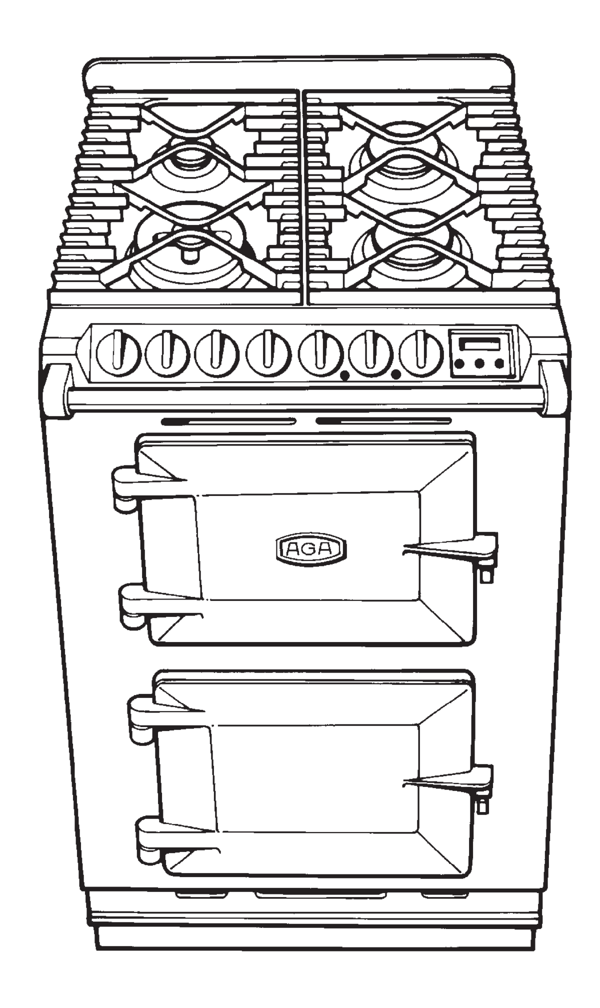


AGA 4-2 (ERDGAS) BETRIEBSHANDBUCH



DESN 513534

Inhalt: Pflege, Installation und Gebrauchsanleitung mit Kochanleitung

BITTE DENKEN SIE DARAN, beim Ersatz eines Geräteteils nur solche Ersatzteile zu verwenden, von denen Sie sich sicher sein können, dass sie den von uns vorgeschriebenen Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen. Es sind auf keinen Fall überholte bzw. reparierte oder nachgemachte Teile zu verwenden, außer sie sind eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet.

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNGEN VOR DEM EINSATZ DES HERDES SORGFÄLTIG DURCH.



DEUTSCHSPRACHIGE AUSGABE

11/10 EINS 513790

INHALT

Installation

Section

BITTE DENKEN SIE DARAN, beim Ersatz eines Geräteteils nur solche Ersatzteile zu verwenden, von denen Sie sich sicher sein können, dass sie den von uns vorgeschriebenen Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen. Es sind auf keinen Fall überholte bzw. reparierte oder nachgemachte Teile zu verwenden, außer sie sind eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet.

INSTALLATION

ACHTUNG: DIESER HERD MUSS ENTSPRECHEND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT AUFGESTELLT WERDEN. LESEN SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG VOR DEM AUFSTELLEN ODER DER INBETRIEBNAHME DES HERDES.

ACHTEN SIE VOR DEM AUFSTELLEN DARAUF, DASS DIE ÖRTLICHEN BETRIEBSBEDINGUNGEN (GASTYP UND GASDRUCK) MIT DER EINSTELLUNG DES HERDES ÜBEREINSTIMMEN.

DIE EINSTELLUNG DIESES HERDES IST AUF DEM TYPENSCHILD IM MITTLEREN BELÜFTUNGSSCHLITZ AM SOCKEL DES HERDES ANGEGEBEN.

Dieser Herd ist nicht an eine Absauganlage für Verbrennungsgeräte angeschlossen. Er muss entsprechend den geltenden Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Insbesondere müssen die Belüftungsvorschriften sowie alle einschlägigen behördlichen Bestimmungen für die betreffende Gasregion befolgt werden.

In Ihrem eigenen Interesse und im Interesse der Sicherheit sind zur Einhaltung der Gesetze alle Gasgeräte von einem Fachmann gemäß den einschlägigen Vorschriften zu installieren. Eine nicht vorschriftsmäßige Installation kann zu strafrechtlicher Verfolgung führen.

Nach dem Aufstellen muss der Herd auf ordnungsgemäßen Anschluss überprüft werden.

ACHTUNG: DIESER HERD GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Dieser Herd ist für die auf dem Typenschild angegebene Spannung ausgelegt.

Der Four-Two wird ab Werk als vollständig geprüftes Chassis geliefert. Die Kochplatte, die Türen, das Spritzblech, der Topfständer und das Handgeländer werden bei der Aufstellung montiert.

TECHNISCHE DATEN

KOCHPLATTE

ERDGAS G20: (GERÄTEKATEGORIE I_{2E})

	VORN LINKS WOK	VORN RECHTS	HINTEN RECHTS	HINTEN LINKS
BRENNERTYP	ULTRA-SCHNELL	SCHNELL	SCHNELL	HALB-SCHNELL
MAX. WÄRME-EINGANG	4,5 kW	3,0 kW	3,0 kW	1,75 kW
INJEKTORKENNZEICHNUNG				
Innen	0,66	116	116	097
Außen	1,00	-	-	-

DRUCKPUNKTPOSITION: HINTEN LINKS 1,75 kW INJEKTOR

DRUCKEINSTELLUNG: 20 mbar - Erdgas

BRENNERZÜNDUNG: Hochspannungsfunke

ELEKTRISCHER GRILL UND ÖFEN

OBERER OFEN: 2,2 kW LEISTUNG
GRILLELEMENT: 2,25 kW LEISTUNG
UNTERER OFEN (GEBLÄSE): 2,0 kW
LEISTUNGSAUSGANG GESAMT – 4,2 kW

STROMVERSORGUNG 230 V, 30 AMP

Dies ist ein Herd der Klasse 1, Typ X.

Das Typenschild befindet sich auf einer ausziehbaren Platte im vorderen Unterteil des Herdes (siehe Abb. 10, Seite 21).

HERDGEWICHT: 140 KG

AUFSTELLUNG UND HERDABMESSUNGEN

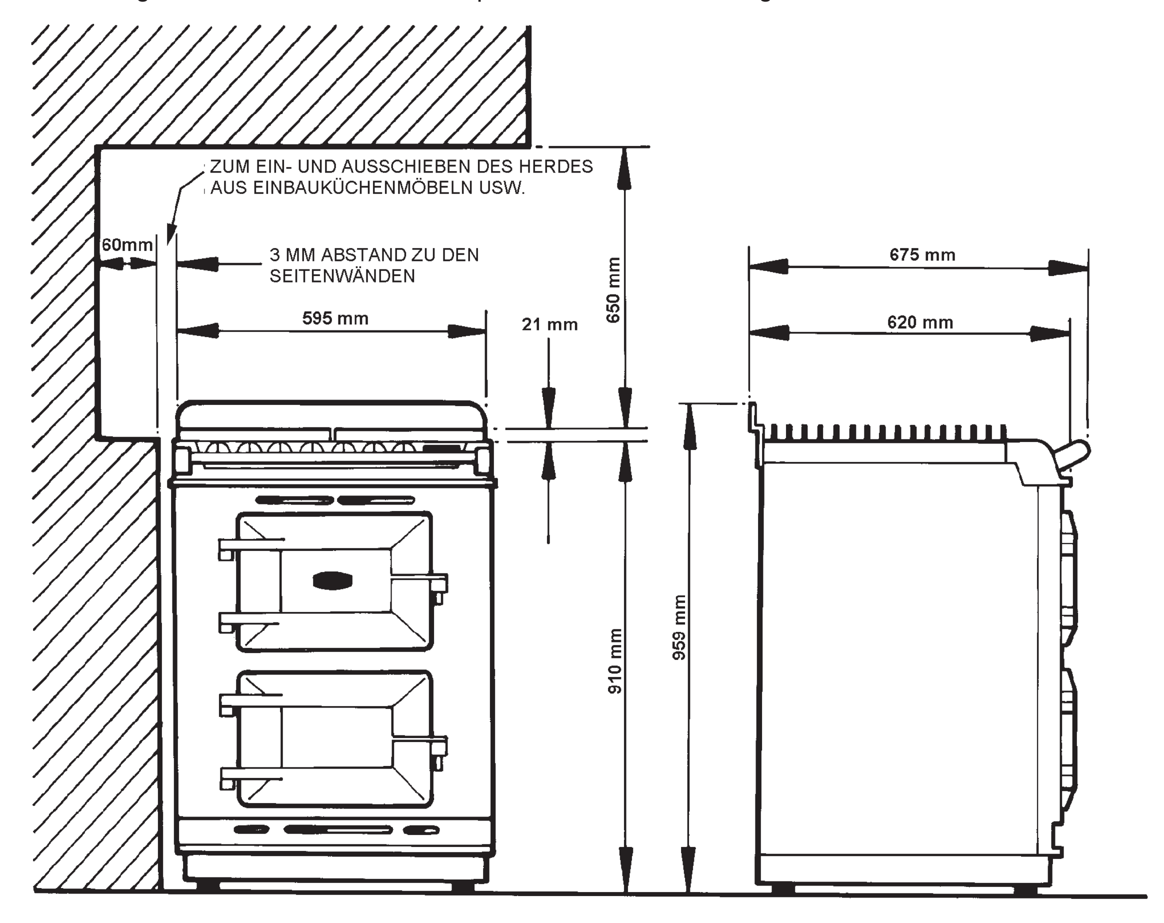
Der Abstand zwischen Kochplatte und den Wänden zur Seite hin muss mindestens 600 mm betragen. (Siehe Abb. 1).

Ein Mindestabstand von 1000mm ist vor dem Herd für Wartungszwecke erforderlich.

Etwaige über den Herd hinausragende Flächen oberhalb des Herdes müssen einen Abstand von mindestens 650 mm aufweisen.

Der Herd muss auf einer festen und ebenen Fläche aufgestellt werden. Es empfiehlt sich deshalb, etwaiges weiches Material wie Z.B. Linoleum vor dem Aufstellen zu entfernen.

Die Lüftungsschlitze hinten an der Herdplatte oben müssen frei gehalten werden.



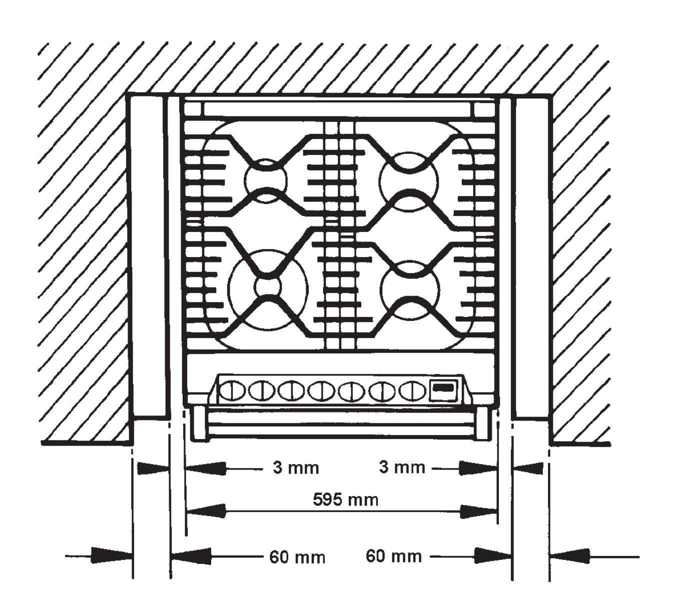


Abb. 1

DESN 513857

ELEKTROANSCHLUSS

DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS BEFINDET SICH AN DER RECHTEN OBERSEITE DES HERDES HINTER DER SEITENVERKLEIDUNG. ENTFERNEN SIE FÜR DEN ANSCHLUSS DER STROMVERSORGUNG WÄHREND DER AUFSTELLUNG DIE RECHTE SEITENVERKLEIDUNG.

Entfernen Sie die 6 Schrauben zum Lösen der Seitenverkleidung für den Zugang zu den Anschlussklemmen – siehe Abb. 3.

Beachten Sie, dass das Netzkabel vor dem Anschließen an das Stromnetz durch die Kabeldurchführung an der hinteren rechten Seite des Herdes in der Nähe der Oberseite geführt werden muss.

Zur Verkabelung des Herdes SIEHE ABB. 2.

Beachten Sie, für im Inneren des Herdes zusätzliche Kabellänge zum Herausziehen des Herdes und für Wartungsarbeiten am Funkengenerator zu sorgen.

EINPHASENANSCHLUSS – Der Herd erfordert eine Stromversorgung von 30 A, die in Verbindung mit einem zweipoligen Trennschalter unter Beachtung eines Mindestkontaktabstands von 3 mm einzurichten ist. Zur Erfüllung der geltenden örtlichen und nationalen Installationsvorschriften ist der Herd mit einem Kabel mit einem Mindestquerschnitts von 6 mm^2 an das Netz anzuschließen.

DER TRENNSCHALTER IST **NICHT** UNMITTELBAR ÜBER DEM HERD EINZURICHTEN, SONDERN **MUSS** INNERHALB VON ZWEI METERN DES HERDES ANGEORDNET WERDEN.

Setzen Sie die rechte Seitenverkleidung nach dem Anschluss an die Stromversorgung wieder ein, und sichern Sie sie mit den Schrauben.
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Isolierkarte zum Abdecken der Netzanschlüsse zwischen der Seitenverkleidung und den Anschlussklemmen eingesetzt ist.

EINZELPHASENANSCHLUSS – MIT KABEL VON MIND. 6 mm^2 QUERSCHNITT UND UNTER EINHALTUNG GELTENDER ÖRTLICHER UND NATIONALER INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN

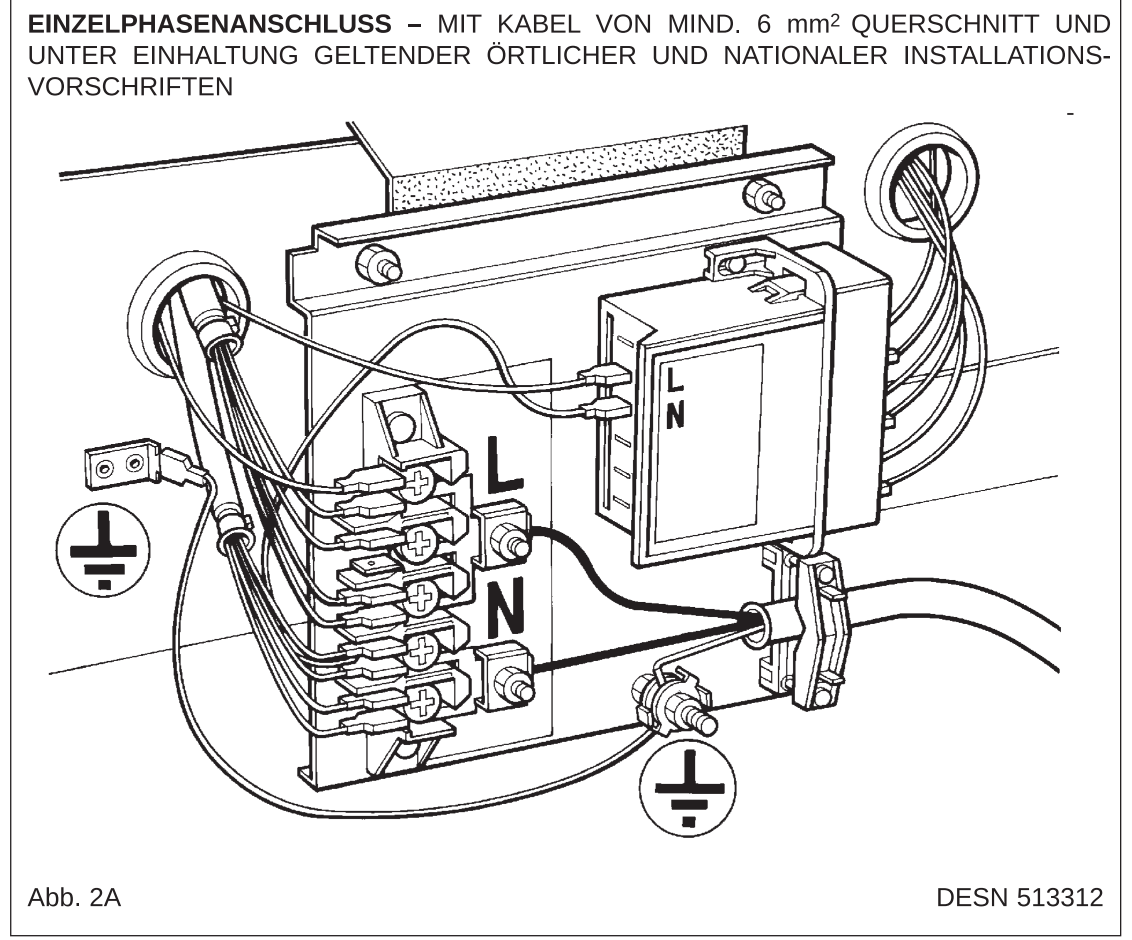


Abb. 2A

DESN 513312

DREHSTROMANSCHLUSS – MIT KABEL VON MIND. 2,5 mm^2 QUERSCHNITT UND UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN ÖRTLICHEN UND NATIONALEN INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN

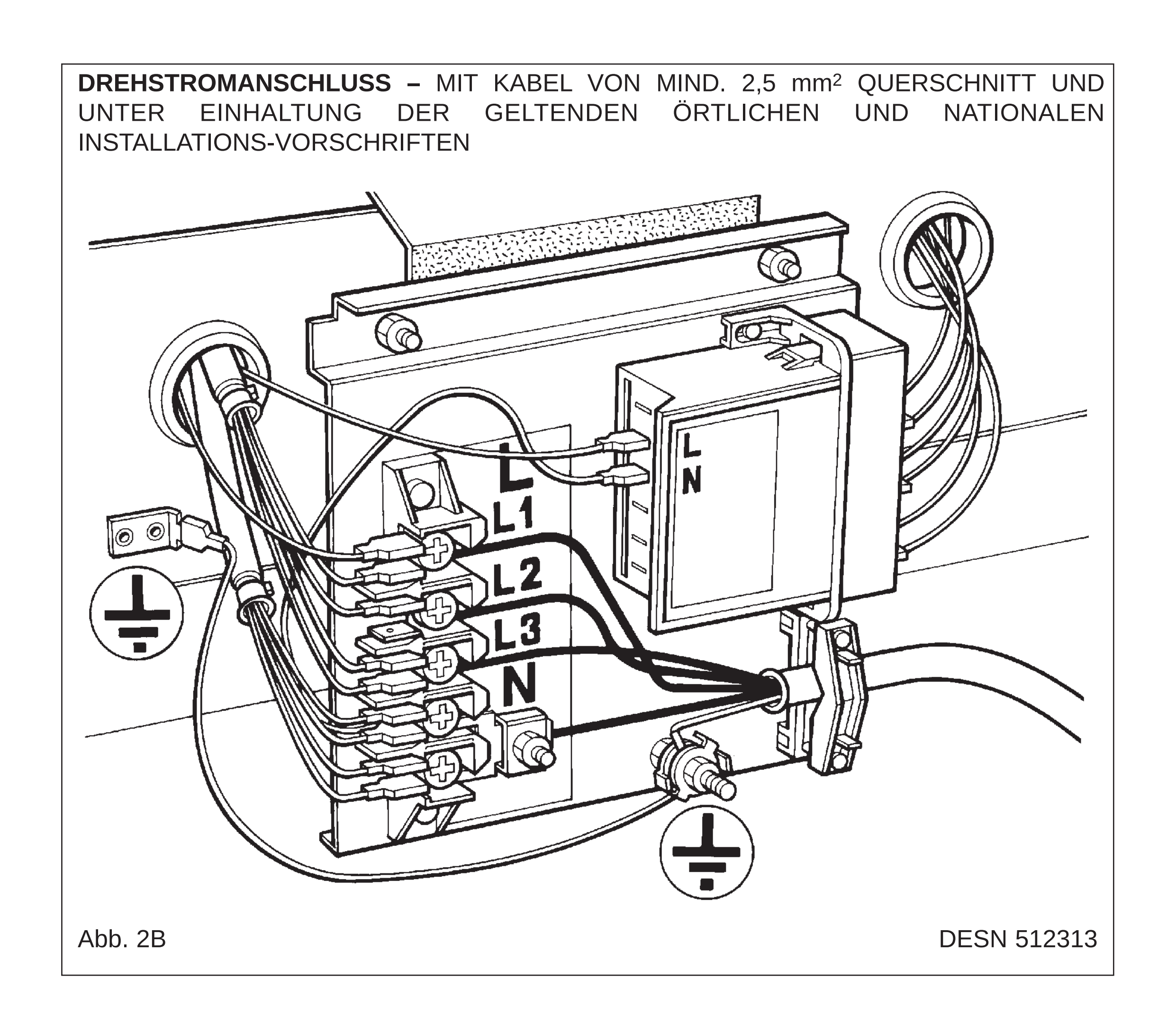


Abb. 2B

DESN 512313

ANSCHLUSS AN DIE GASVERSORGUNG

Verwenden Sie zur besseren Beweglichkeit des Herdes und zur Erleichterung von Wartungsarbeiten eine zugelassene flexible Schlauchleitung von 1,2 m Länge. Der Zuleitungsschlauch muss mindestens die Maße R 1/2 (1/2 » BSP) haben. Der Anschluss erfolgt an das Innengewinde R1/2 (1/2 » BSP) im Einlassblock direkt unter dem Kochplattenniveau an der hinteren rechten Seite des Herdes.

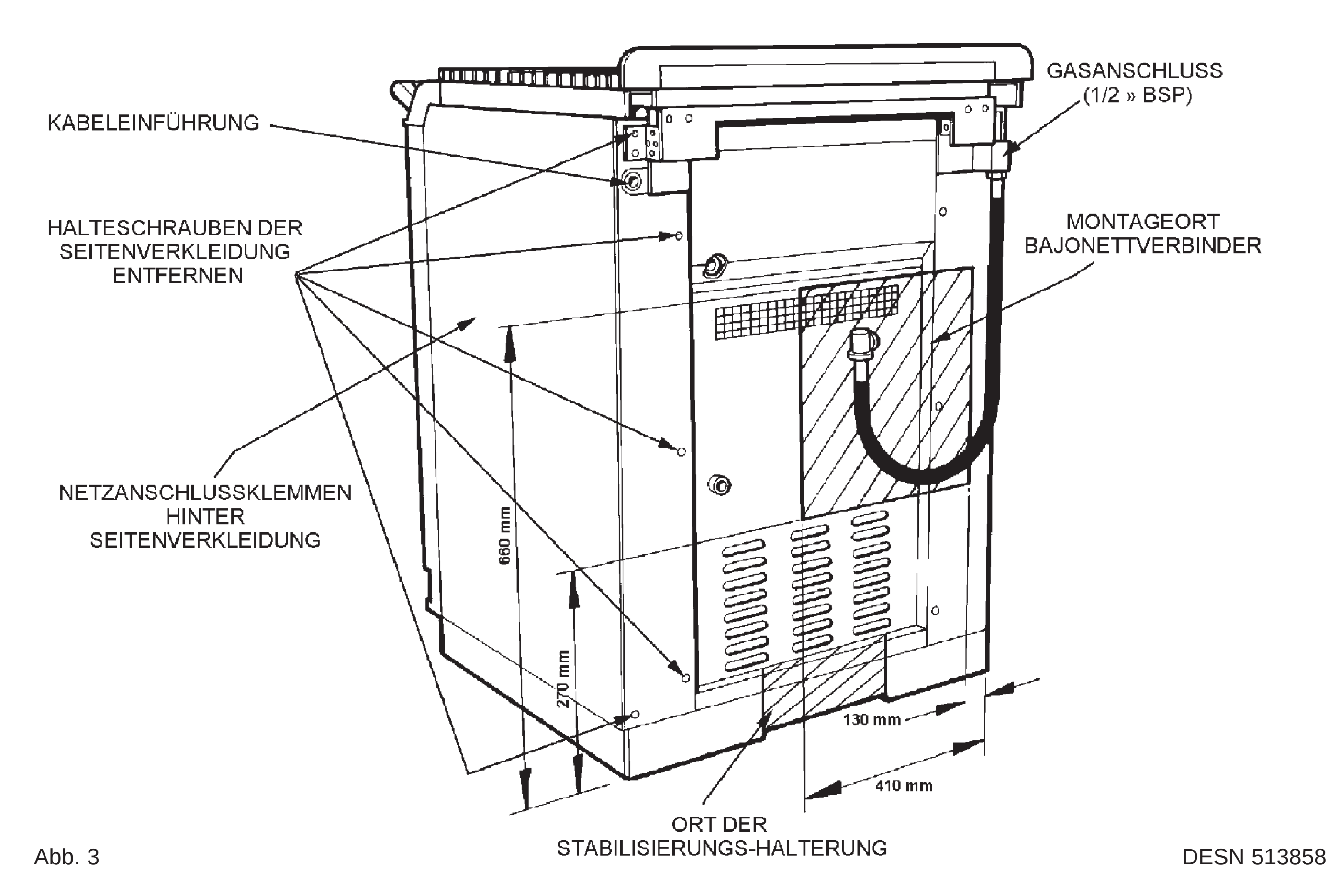


Abb. 3 DESN 513858

Der Bajonettverbinder für den Gasanschluss muss entsprechend Abb. 4 im schraffierten Bereich an der Wand montiert werden. Berücksichtigen Sie dabei, dass es möglich sein muss, den Herd für Wartungsarbeiten ausreichend nach vorn ziehen zu können. Achten Sie darauf, dass die Schlauchleitung nicht zwischen der Rückseite des Herdes und der Wand eingeklemmt wird. Sorgen Sie dafür, dass die Schlauchleitung im schraffierten Bereich und außerhalb der abgeschirmten ofenbelüftung verlegt wird. Die Schlauchleitung muss die geltenden Normen erfüllen.

ACHTUNG: DER GASANSCHLUSS DARF NICHT MEHR ALS 45 MM AUS DER WAND HERVORRAGEN, DAMIT ER NICHT MIT DER RÜCKSEITE DES HERDES IN BERÜHRUNG KOMMT.

Überprüfen Sie den Gasanschluss nach dem Aufstellen des Herdes.

SCHLAUCHLEITUNG
Die Schlauchleitung muss für den verwendeten Gastyp geeignet sein.

STABILITÄT DES HERDES

Wenn der Herd über eine Schlauchleitung an die Gasversorgung angeschlossen wird, muss für ausreichende Bodenstabilität gesorgt werden – siehe Abb. 3. Zwischen Herd und Wand muss außerdem eine Sicherheitskette montiert werden, damit die Schlauchleitung beim Abziehen des Herdes von der Wand für Wartungszwecke nicht überstreckt werden kann. Beachten Sie bei der montage der Stabilisierungshalterung und der Kette den schraffierten Bereich in Abb. 3 und Abb. 3A.

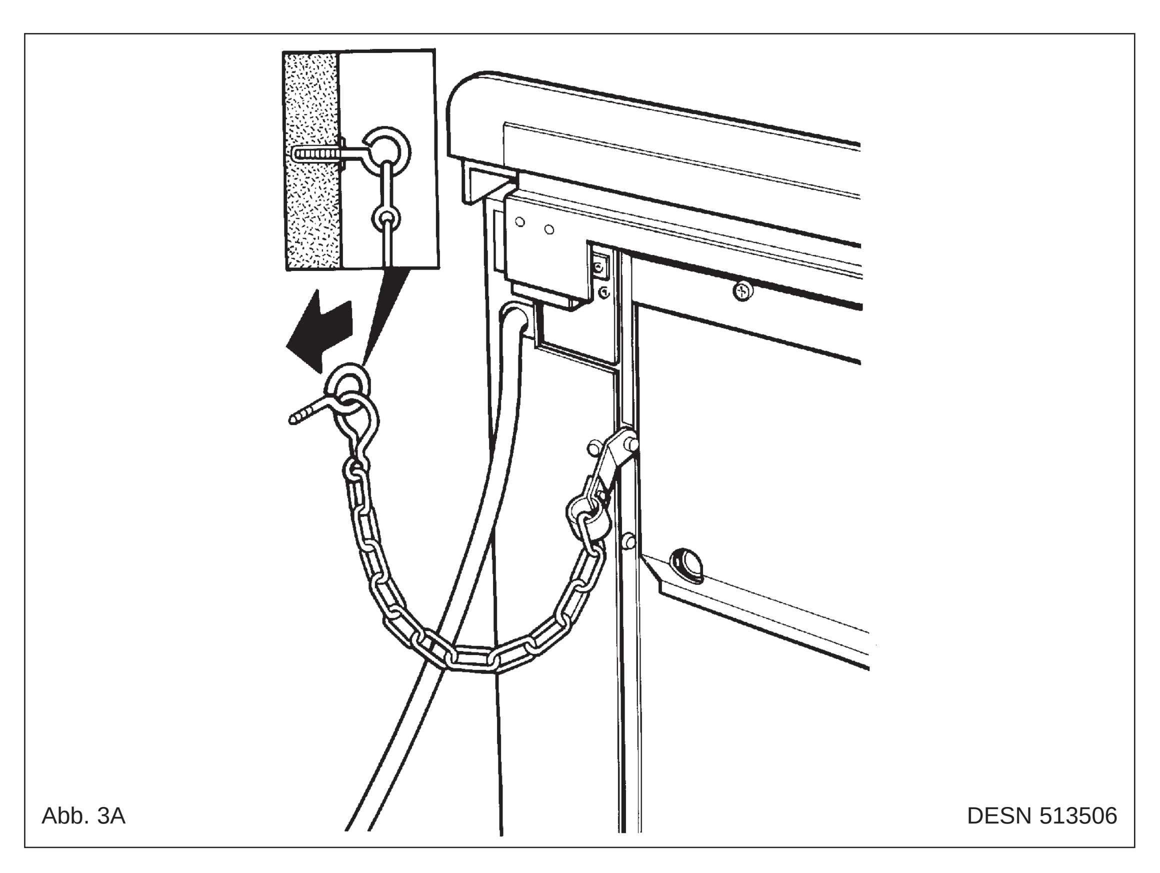


Abb. 3A

DESN 513506

POSITION DES GASBAJONETTANSCHLUSSES AN DER WAND
(Montage in schraffierten Bereichen)

ACHTUNG: DER GASANSCHLUSS DARF NICHT MEHR ALS 45 MM AUS DER WAND HERVORRAGEN, DAMIT ER NICHT MIT DER RÜCKSEITE DES HERDES IN BERÜHRUNG KOMMT.

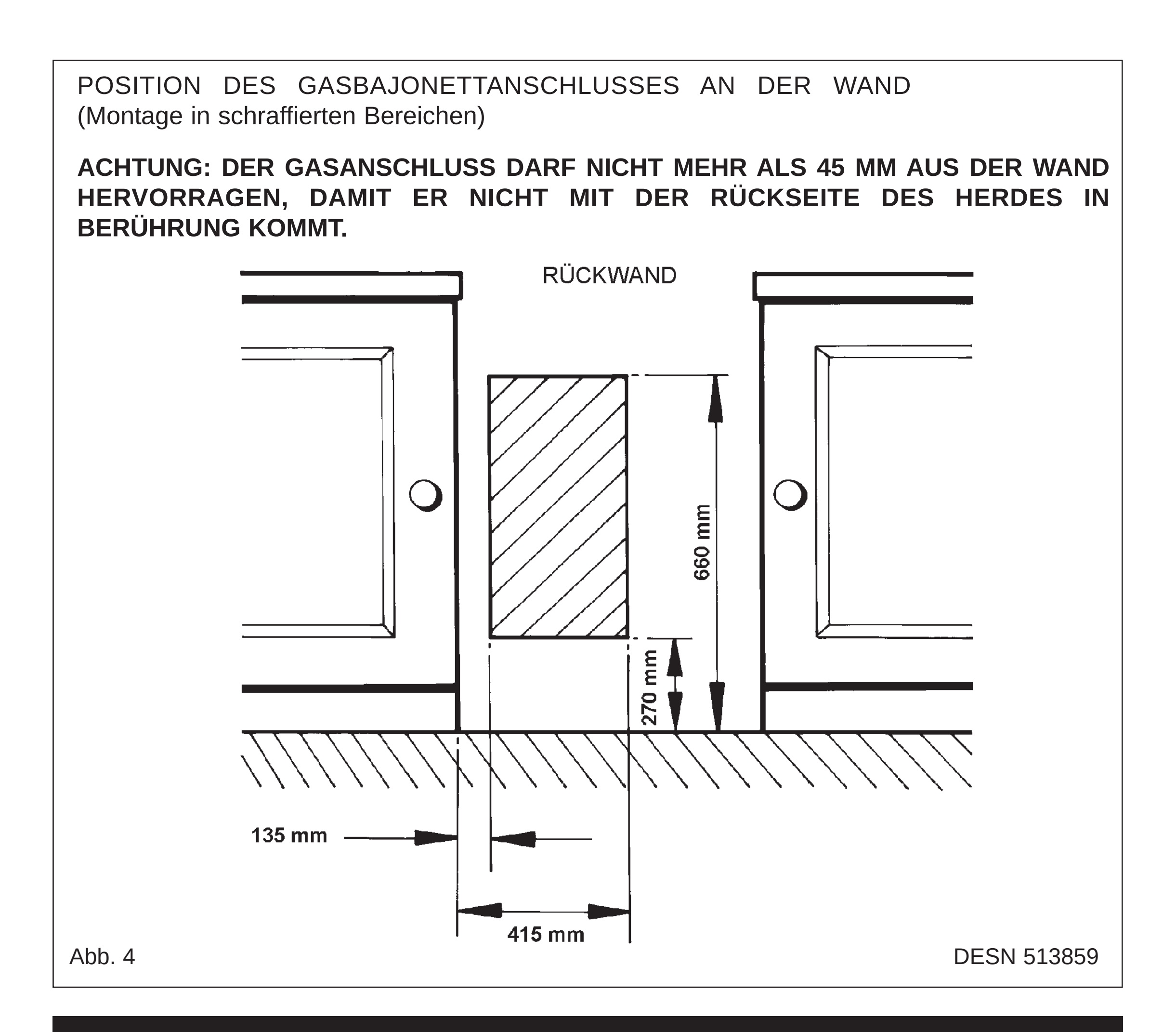


Abb. 4

DRUCKTEST

Der Drucktestpunkt, ein kombinierter Nippel-/Injektionsanschluss, befindet sich unter der Brennerkappe auf dem halbschnellen Brenner mit 1,75 kW.

Drücken Sie die Schlauchleitung des Manometers über den Nippel des Drucktestanschlusses. Achten Sie darauf, dass der Wok-Brenner vollständig montiert ist, und zünden Sie den Brenner durch Eindrücken und Drehen des betreffenden Regelknopfes gegen den Uhrzeigersinn in die Position für größte Flamme. Halten Sie den Knopf gedrückt, bis das Gas zündet, und halten Sie ihn dann weitere 3 sekunden lang gedrückt. Drehen Sie den Knopf, wenn die Flamme ruhig brennt, in die innere und äußere Position für größte Flamme.
Lassen Sie den Wok-Brenner an, und schalten Sie den hinteren linken Brenner für 1,75 kW auf volle Flamme ein. Halten Sie den Knopf gedrückt, und lesen Sie den Druckwert auf dem Manometer ab.

Bei Erdgasherden beträgt der Nenndruck 20 mbar.

Schalten Sie die Gasflammen ab, trennen Sie das Manometer, und setzen Sie die Kappe auf den Brenner mit 1,75 kW auf.

NIVELLIERUNG UND FAHRROLLEN

INSTALLATION/NIVELLIERUNG

Der Herd hat vorn und hinten jeweils zwei Fahrrollen.

Der Four-Two ist für die Aufstellung auf einer ebenen, waagerechten Fläche ausgelegt. Unebenheiten der Standfläche können jedoch durch Verstellen der vier Nivellierfüße in den vier Ecken des Herdsockels ausgeglichen werden. Die Justierschrauben sind nach Entfernen der linken und rechten Kochplattengussteile zugänglich (siehe Abschnitt «Abnehmen der Kochplatte» – Wartungsabschnitt Seite 45). Drehen Sie die Schrauben zum Anheben des Herdes im Uhrzeigersinn und zum Absenken gegen den Uhrzeigersinn.

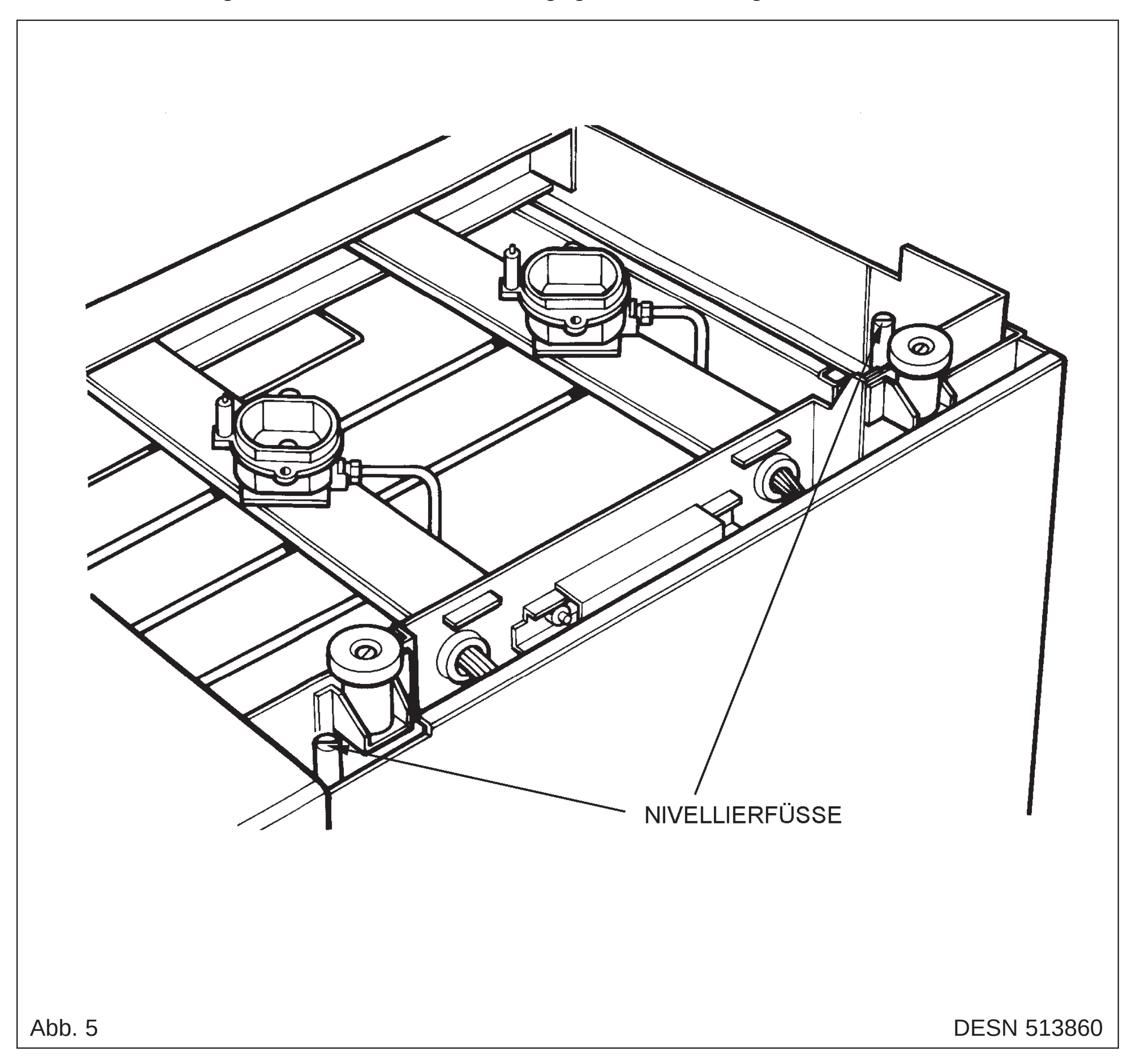


Abb. 5 DESN 513860

Die Rollen im Sockel des Herdes dienen zum Umsetzen des Herdes.

Wenn der Herd sich in der korrekten Position befindet, kann er mit den vier Nivellierfüßen waagerecht gesteöllt werden. **DIE FÜSSE MÜSSEN SOWEIT ABGESENKT WERDEN, DASS DER HERD NICHT AUS DER POSITION ROLLEN KANN** (siehe Abb. 5).

EINSETZEN DER KOCHPLATTENGUSSTEILE UND DER TOPFSTÄNDER

KOCHPLATTENGUSSTEILE

1. Schließen Sie ein Erdungskabel zwischen dem linken Gussteil und dem Herdchassis an und führen Sie es über die Brennerkörper. Wiederholen Sie dies für das rechte Gussteil, und achten Sie darauf, dass die Dichtung an der Überlappung der Gussteile eingesetzt ist. Sorgen Sie dafür, dass die Erdungskabel angeschlossen sind (siehe Abb. 6A).

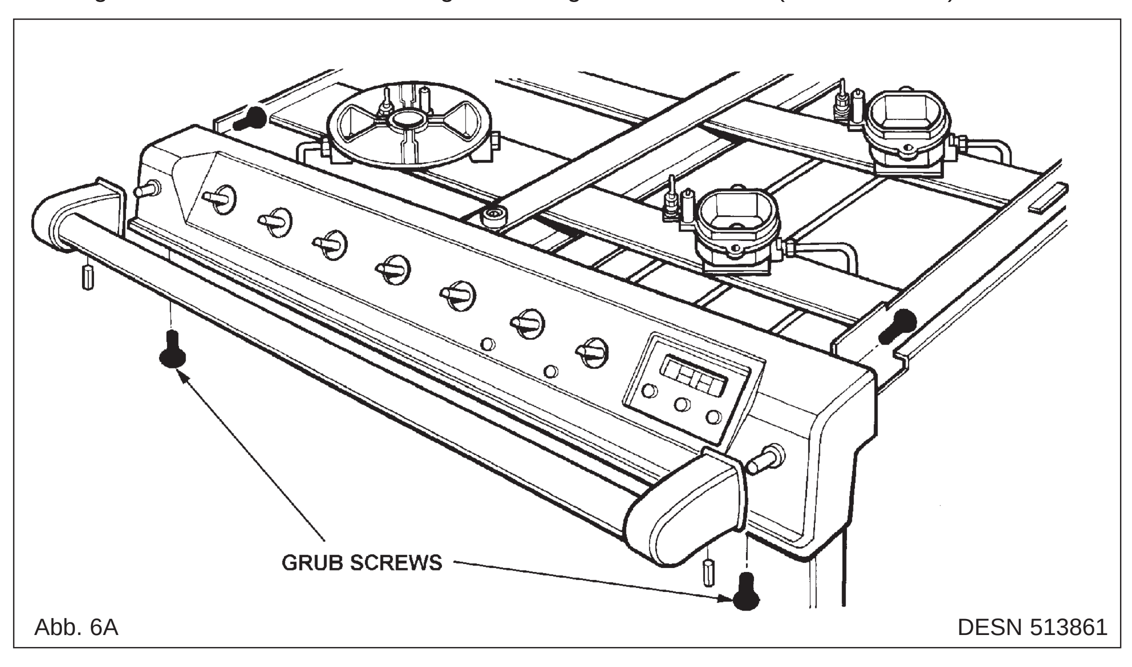


Abb. 6A DESN 513861

2. Sichern Sie die Gussteile mit den 4 Profilmuttern. **ZIEHEN SIE DIE MUTTERN NICHT ZU FEST AN** (siehe Abb. 6B).

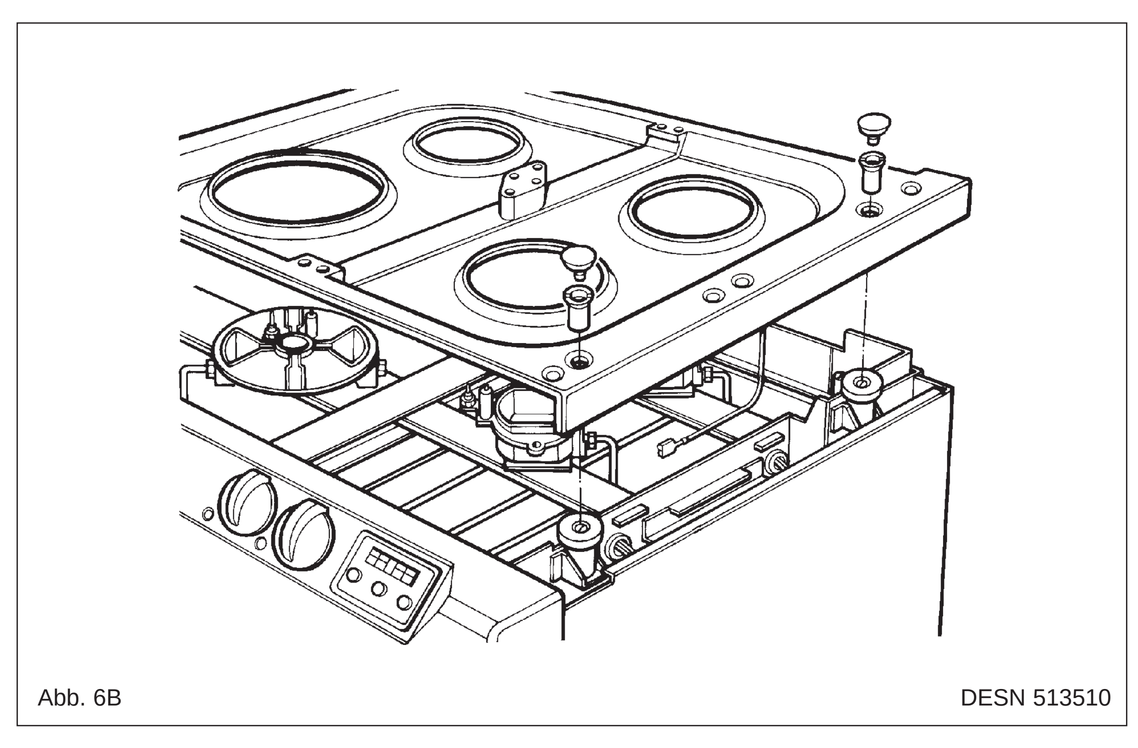


Abb. 6B DESN 513510

3. Montieren und sichern Sie die vier Brennerringe mit M4-Schrauben an vorderen linken und rechten Brenner und anderen hinteren rechten Brennern. Verwenden Sie vier Schrauben M4 x 8mm am vorderen linken Brenner (siehe Abb. 6C).

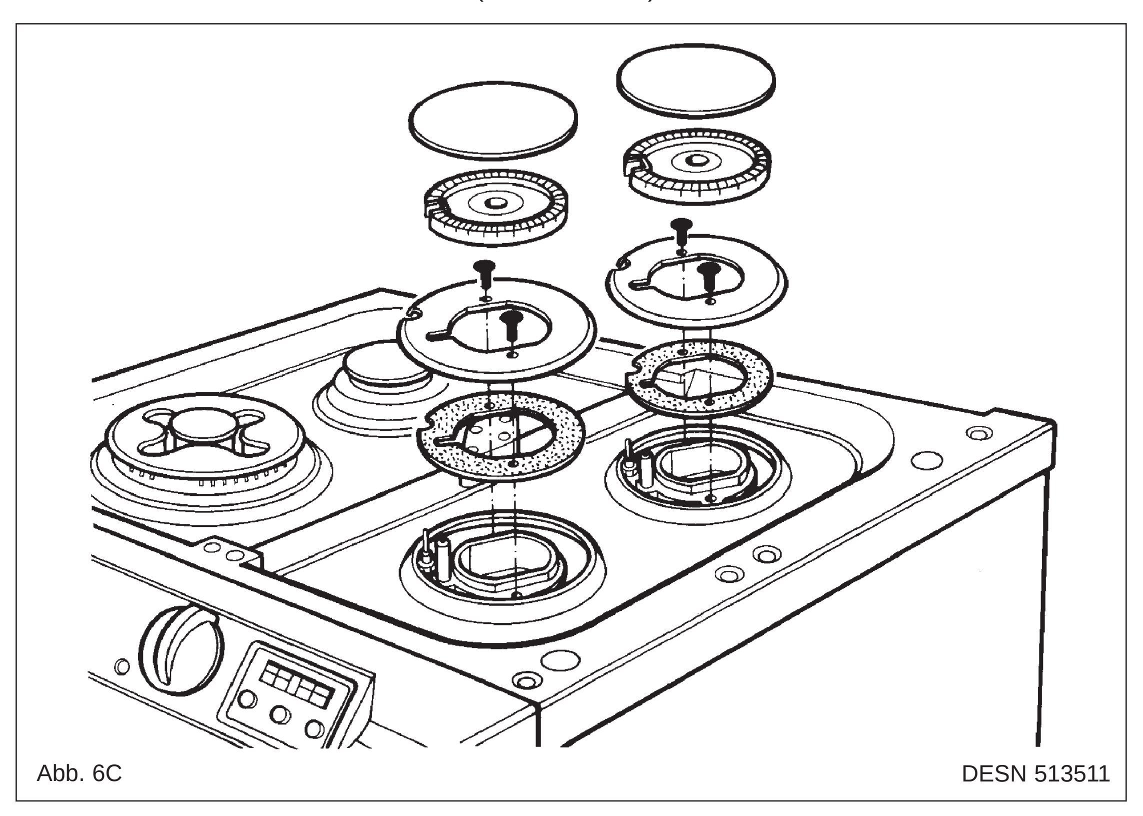


Abb. 6C DESN 513511

4. Setzen Sie die Brennerkappen auf die Brennerkörper auf (siehe Abb. 7A, 7B u. 7C).

ULTRASCHNELLER BRENNER

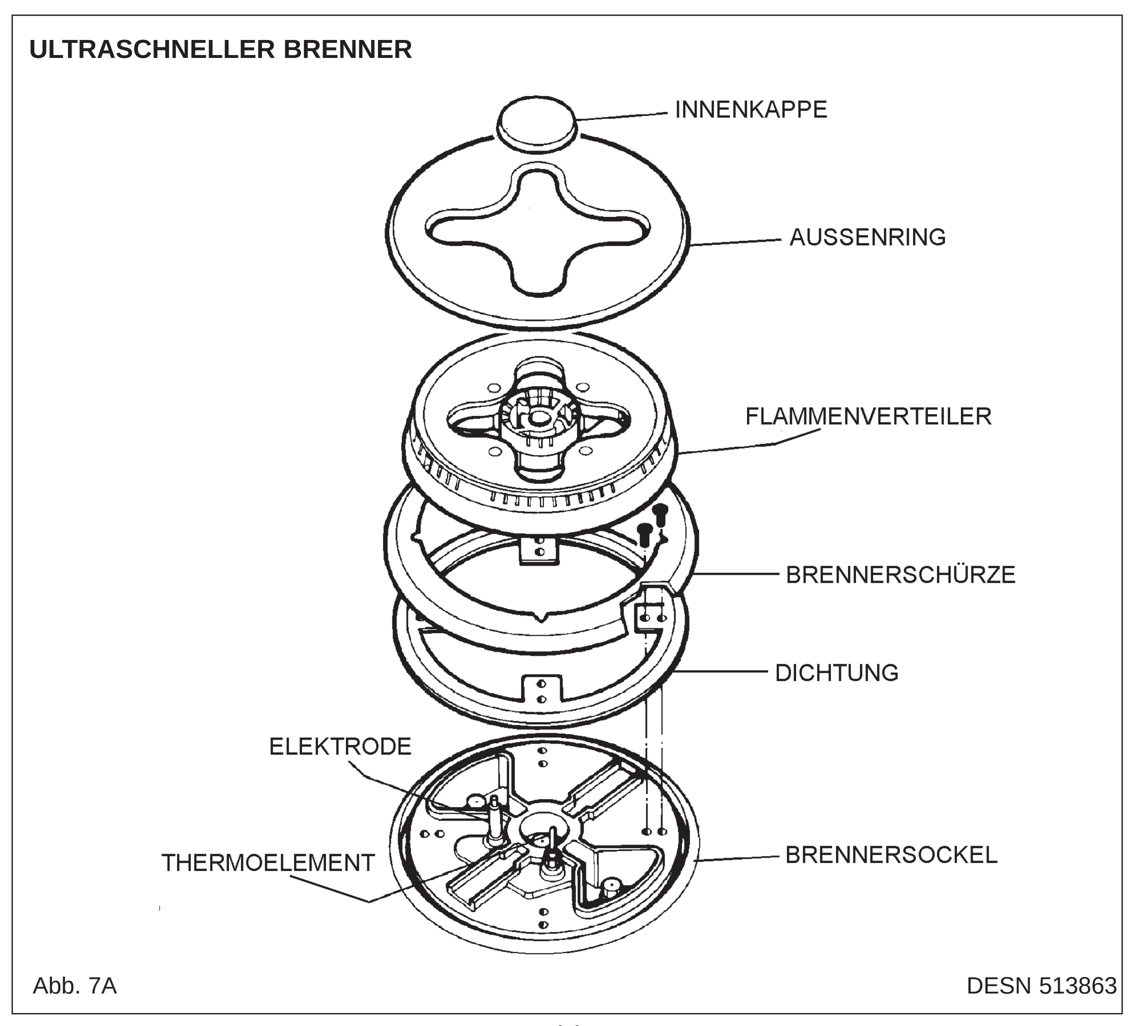


Abb. 7A DESN 513863

MONTAGE DES SCHNELLBRENNERS UND DES HALBSCHNELLEN BRENNERS

BRENNERKAPPE

FLAMMENVERTEILER

THERMOELEMENT

ELEKTRODE

Abb. 7B

DESN 513864

AUFSETZEN DER BRENNERKAPPEN FÜR DIE SCHNELLBRENNER UND DEN HALBSCHNELLEN BRENNER

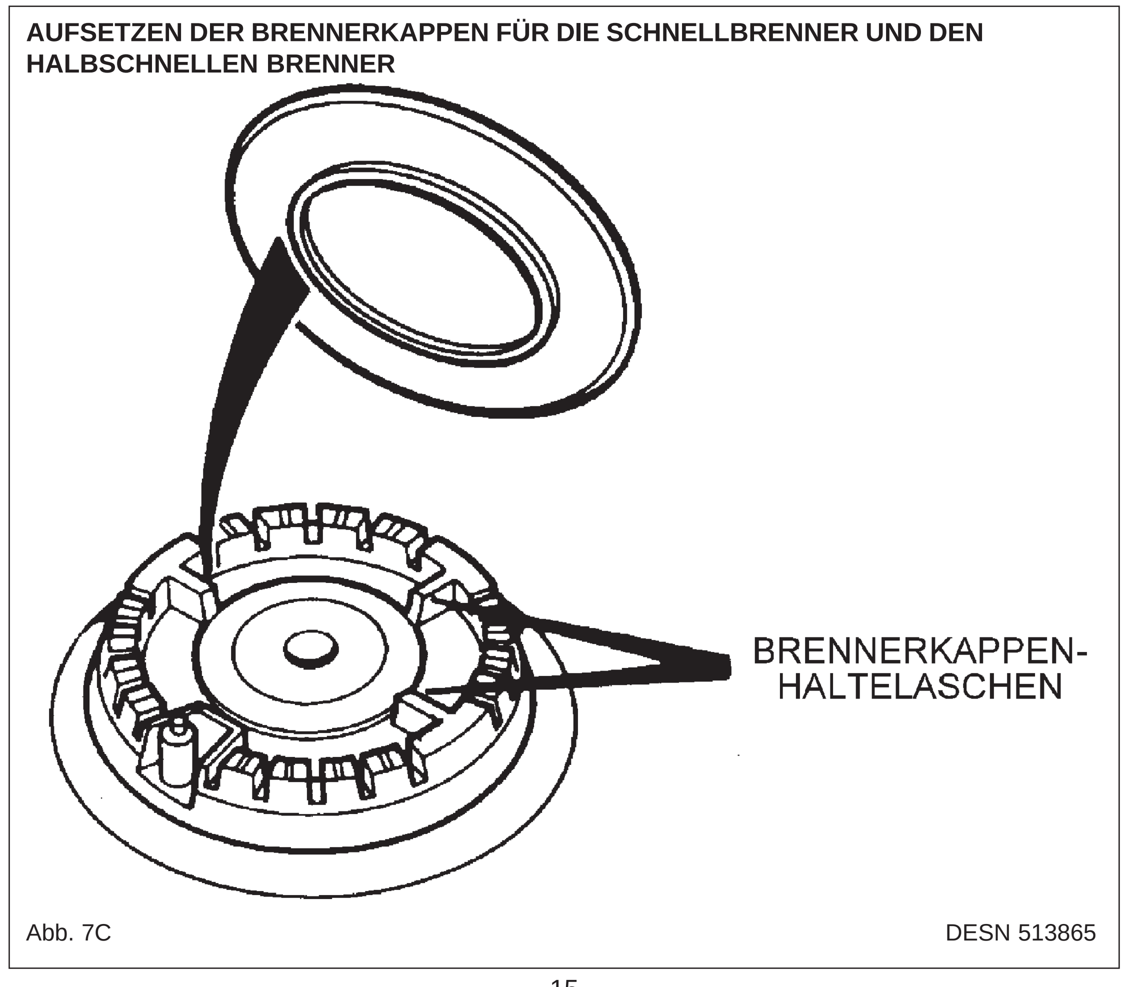


Abb. 7C

DESN 513865

5. Setzen Sie die Topfständer in der folgenden Reihenfolge ein. Die Topfständer sind an der Unterseite entsprechend den darunter befindlichen Markierungen. Die Topfständer müssen in die Vertiefungen in den Kochplattengussteilen passen (siehe Abb. 8A u. 8B).

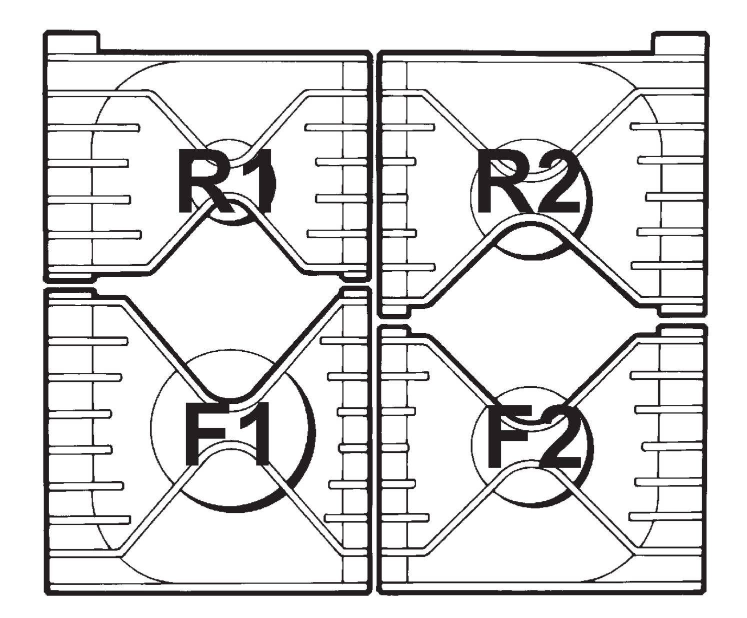


Abb. 8A DESN 513515

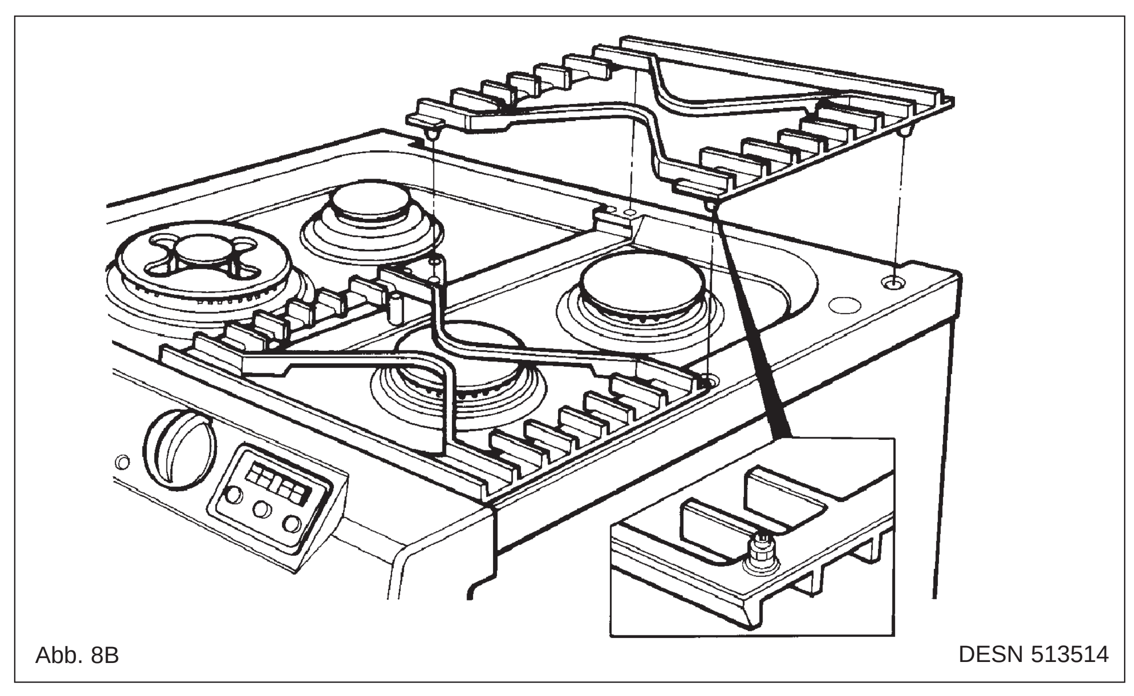


Abb. 8B DESN 513514

NIVELLIEREN DER TOPFSTÄNDER

1. Lösen Sie die Sicherungsmutter mit einem Schraubenschlüssel 8 mm (siehe Abb. 8B).
2. Justieren Sie den Topfständerfuß zum Vorbeugen gegen Wackeln mit einem Inbusschlüssel 2.5mm.
3. Prüfen Sie die waagerechte Ausrichtung mit den benachbarten Topfständern.
4. Ziehen Sie die Socherungsmutter fest.

MONTAGE DES HANDGELÄNDERS

1. Setzen Sie das Handgeländer auf die beiden Stifte an den Enden des der Herdumrandung. Achten Sie darauf, dass die beiden Madenschrauben an den Enden des Handgeländers nach unten weisen.
2. Drücken Sie das Handgeländer fest gegen die Herdumrandung, und sichern Sie es durch Festziehen der beiden Madenschrauben (2 1/2mm) (siehe Abb. 6A).

SPRITZBLECH

1. Setzen Sie die Laschen an der Rückseite der Spritzblechgruppe in die Halterungen am oberen Ende des Herdes ein (siehe Abb. 9).
   Drücken Sie das Blech voll ein.

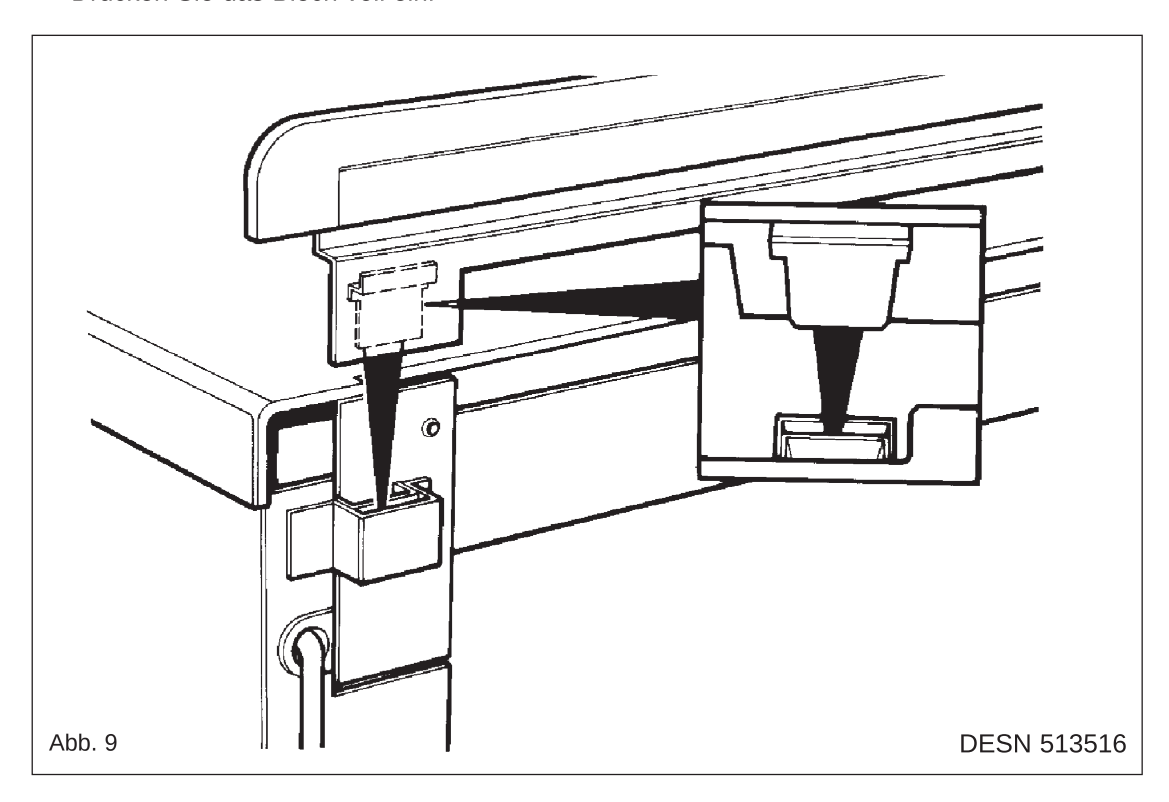


Abb. 9 DESN 513516


BENUTZER-
ANLEITUNG

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Als verantwortungsbewusster Hersteller sorgen wir in jeder Hinsicht dafür, dass die Konstruktion und Fertigung unserer Produkte bei korrekter Installation und Verwendung den allgemeinen Sicherheitsvorschriften entsprechen.

WICHTIGER HINWEIS: BITTE LESEN SIE DIE BEILIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG.
Änderungen, die nicht von AGA genehmigt wurden, können die Zulassung des Geräts ungültig werden lassen und sich auf Ihre gesetzlichen Ansprüche auswirken. Im Interesse der Sicherheit und eines effizienten Gebrauchs lesen Sie sich bitte die folgenden Informationen durch, bevor Sie Ihren neuen AGA-Herd benutzen.

Der Betrieb von Herden mit Gas erzeugt Wärme und Feuchtigkeit im Kochbereich. Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist. Halten Sie die natürlichen Belüftngsöffnungen geöffnet, oder installieren Sie mechanische Belüftungsanlagen (Absauggebläse).

Längerer intensiver Betrieb des Herdes kann zusätzliche oder wirksamere Belüftung erforderlich machen, z.B. das Öffnen von Fenstern oder den stärkeren Betrieb von vorhandenen Belüftungssystemen.

Die Installation muss den örtlichen und nationalen VDE-Vorschriften entsprechen und von einem ausgebildeten Elektriker eines AGA-Vertragshändlers ausgeführt werden.

Nach dem ersten Einschalten kann sich ein wenig Rauch bzw. ein unangenehmer Geruch entwickeln. Dies ist normal und völlig ungefährlich und wird von der Wärmedämmung des Ofens und dem Stärkebindemittel an der Elementisolierung verursacht; dieser Geruch verschwindet nach kurzer Betriebsdauer von selbst.

Ihr Herd hat eine Gaskochplatte und zwei elektrische Öfen. Der untere Ofen hat ein Elektrogebläse, und beim oberen Ofen handelt es sich um einen konventionellen Elektroofen.

Das Gebläse hinter der Rückwand sorgt während des Kochens für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Ofen, d.h. die Temperatur auf der untersten Backschiene ist dieselbe wie die Temperatur auf der höchsten Backschiene.

Der Herd hat zusätzlich einen Grill im oberen Teil.
Schauen Sie sich das Diagramm an, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen, und lesen Sie die entsprechenden Abschnitte über den Ofen mit Umlaufhitze, den konventionellen Ofen, den Grill und die Kochplatte..

Ihr Herd wird mit den folgenden Zubehörteilen geliefert:

3 Ofenroste
1 Grillrost
1 große Bratenform
1 Grillform
1 Grillgestell
1 Backblech

Außerdem werden die folgenden losen Teile mitgeliefert:

4 Topfständer (Gusseisen)
2 Überlaufwannen (Gusseisen)
5 Brennerkappen
4 Brennerköpfe
1 Handgeländer
1 Spritzblech
1 Satz Montagewerkzeug
4 Brennerschürzen
4 Dichtungen
4 gaskets

SICHERHEIT UND GESUNDHEIT

HERD

KINDER SIND VOM HERD FERNZUHALTEN, DA EINIGE OBERFLÄCHEN STARKE HITZE ENTWICKELN KÖNNEN.

- Der Herd kann sich beim Kochen stark erwärmen. Vermeiden Sie das Berühren der heizelemente im Inneren des Ofens.

Fritieren

- Verwenden Sie zum Fritieren einen für die Kochplatte ausreichend großen Topf.
- Befüllen Sie den Zopf niemals mehr als ein Drittel mit Öl.
- Lassen Sie Fett oder Öl während des Erwärmens oder Kochens niemals unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie den Topf niemals mit einem Deckel.
- WICHTIGIGER HINWEIS: Heißes Öl ist eine Brandgefahr dar – lassen Sie auf keinen Fall Töpfe mit Öl unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie im Brandfall den Topf mit einem Deckel, und SCHALTEN Sie den Strom AB.

  Versuchen Sie auf keinen Fall, den Brand mit Wasser zu löschen.

  Ersticken Sie die Flammen auf dem Herd. Versuchen Sie nicht, den Topf ins Freie zu tragen.

  Verbrennungen und andere Verletzungen werden meist dadurch verursacht, dass der brennende Topf vom Herd gehoben wird, um ihn ins Freie zu tragen.

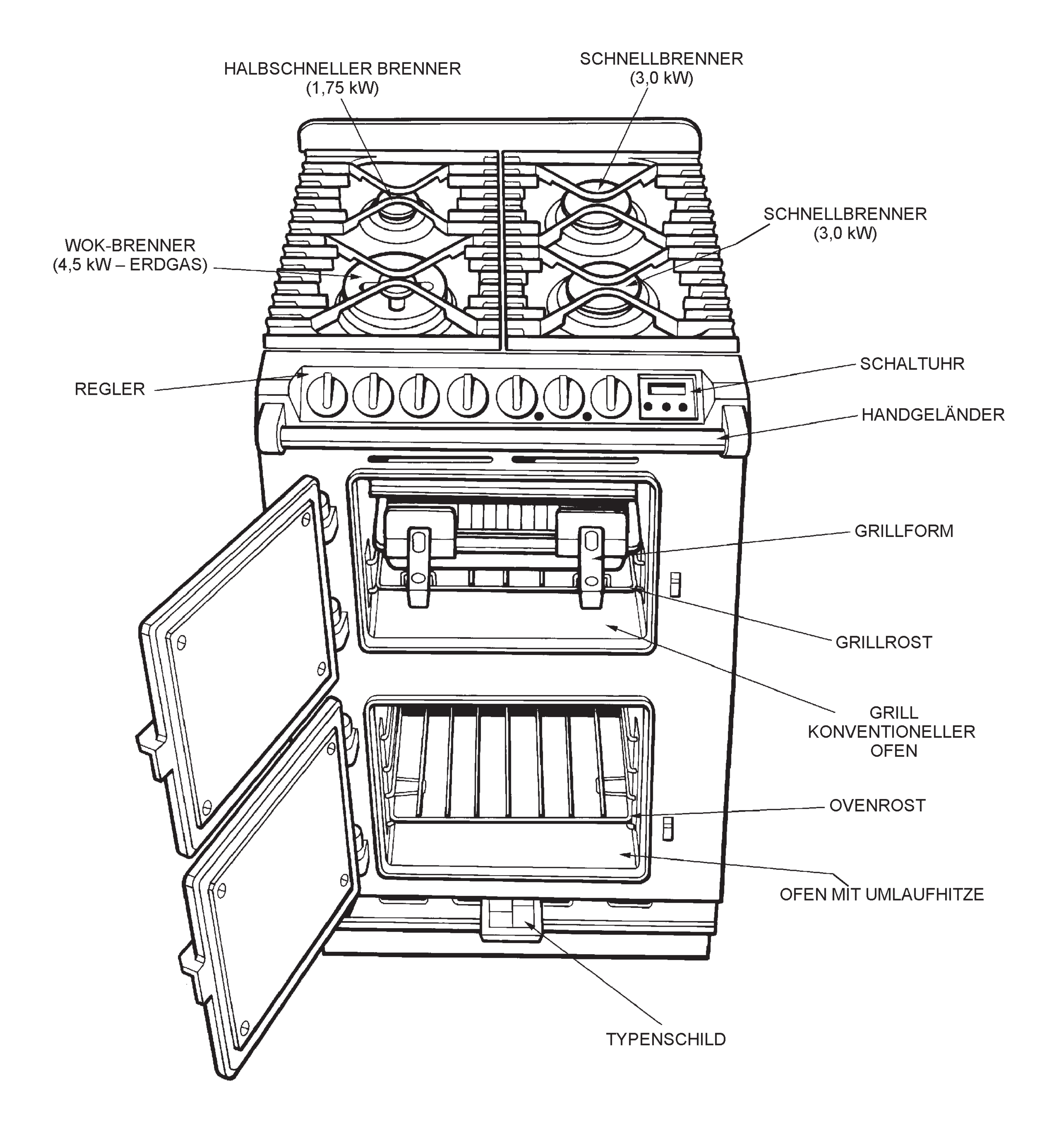


Abb. 10 DESN 513866

REGLER

- Die Regler für die **GASKOCHPLATTE** können aus der Position **OFF** nur gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.

  Symbol [ ] – Zündstellung
  Großes Flammensymbol – hohe Flamme
  Kleines Flammensymbol – kleine Flamme

  (Siehe Abschnitt „KOCHPLATTE ").

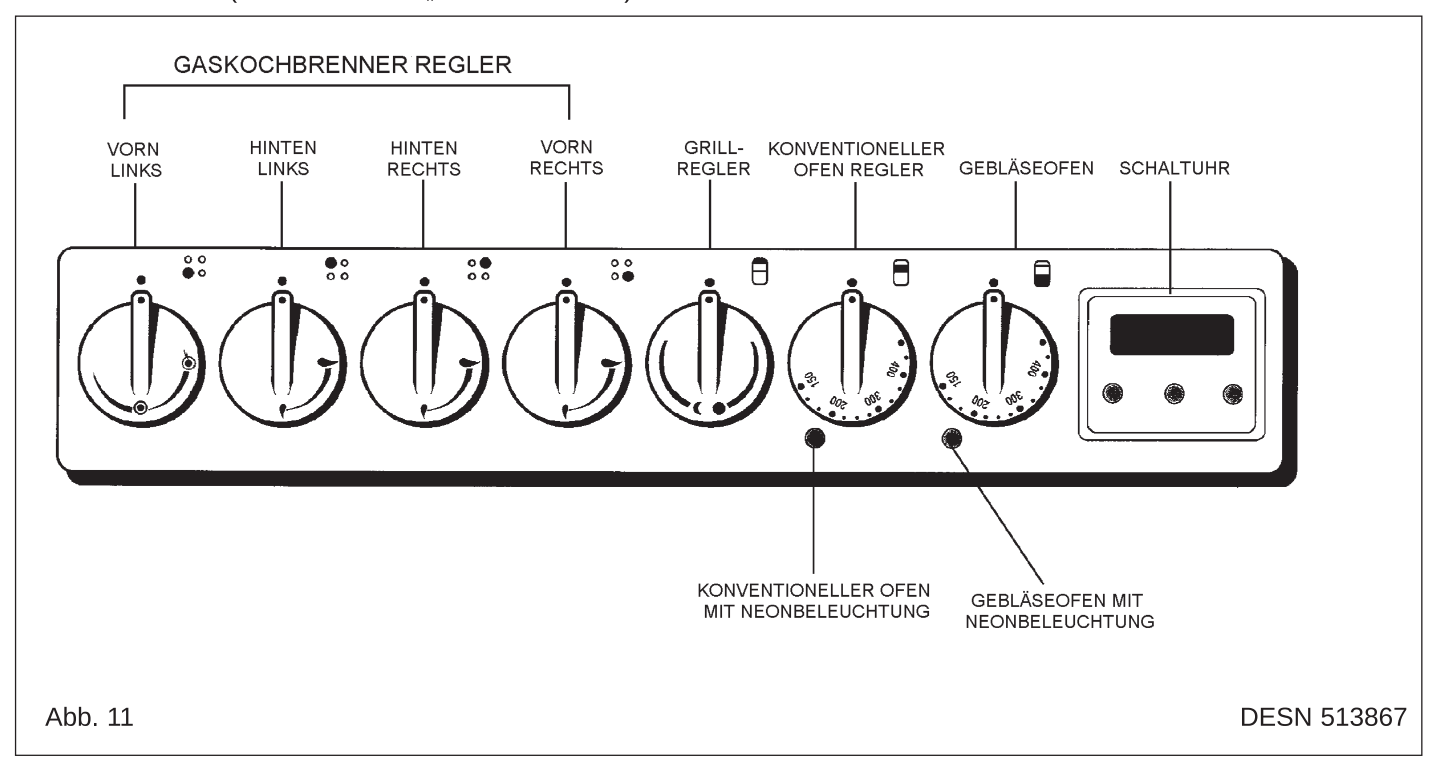


Abb. 11 DESN 513867

- Der **DREHKNOPF DES GRILLELEMENTS** kann in beiden Richtungen gedreht werden.

  Im Uhrzeigersinn: Beide Elemente eingeschaltet.
  Gegen den Uhrzeigersinn: Spargrill, nur mittleres Element.

- Die **OFENREGLER** können nur aus der Position **OFF** nur im Uhrzeigersinn drehen.

- Die **NEONLEUCHTEN DER ÖFEN** werden beim Einschalten der Öfen eingeschaltet und beim Erreichen der eingestellten Temperatur abgeschaltet.

EINSTELLUNG DES HERDES

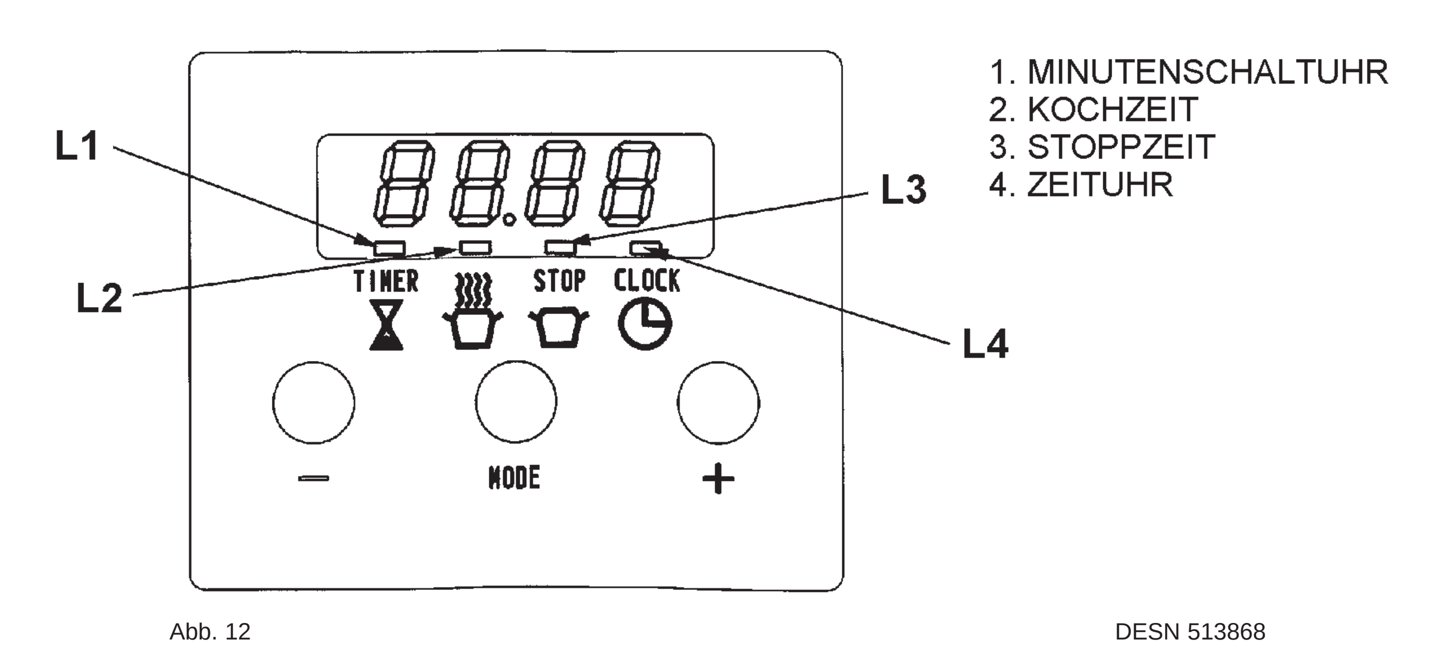


Abb. 12 DESN 513868

Für den Betrieb des Gebläseofens muss die Uhrzeit eingestellt werden.

Die Uhrzeit wird im 24-Stundensystem angezeigt. Beim ersten Einschalten und nach einem Stromausfall erscheint die Uhrzeit 12.00, und die LED-Anzeige 4 über dem Symbol ◷ blinkt.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

1. Drücken Sie bei blinkender LED-Anzeige 4 [◷] die Taste **+** (plus) oder **–** (minus), bis die laufende Uhrzeit angezeigt wird.

2. Nach 5 Sekunden hört die LED-Anzeige 4 zu blinken auf.

Sie können die Einstellung jederzeit ändern, indem Sie die Taste **MODE** drücken, bis die LED-Anzeige 4 blinkt, und die Zeit dann mit der Taste **+** (plus) oder **–** (minus) einstellen

Der Herd ist nun betriebsbereit.

GASKOCHPLATTE

- Die Kochplatte hat vier Gasbrenner:

  Vorn links: ultraschneller Brenner (für Wok) – 4,5 kW (gesamter Brenner) und 1,0 kW fü den inneren Brenner

  Hinten links: halbschneller Brenner – 1,75 kW

  Hinten rechts: Schnellbrenner – 3,05 kW

  Vorn rechts: Schnellbrenner – 3,0 kW

- Der halbschnelle Brenner eignet sich vor allem für kleinere Töpfe oder für das Kochen auf kleiner Flamme.

- Alle Brenner lassen sich problemlos für sanftes Kochen auf kleine Flamme einstellen.

GEBRAUCH DER KOCHPLATTE

- Drücken Sie zum Anzünden einer Kochplatte den Reglerknopf ein, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zum großen Flammensymbol [ ]. Halten Sie den Knopf 3 Sekunden lang gedrückt, bis der Brenner zündet, und drehen Sie den Knopf dann in die gewünschte Position.

- Falls die Flamme verlischt, muss der Brenner abgeschaltet werden und darf erst nach mindestens einer Minute wieder eingeschaltet werden.

- Der Regler kann durch Drehen in Richtung auf das kleine Flammensymbol niedriger gestellt werden.

- **WICHTIGER HINWEIS:** Die gusseisernen Topfständer des Herdes sind wesentlich schwerer als bei den meisten Gasherden. Seien Sie deshalb beim Abheben und Aufsetzen der Ständer vorsichtig. Sie müssen von der Herdplatte abgehoben und dürfen nicht über die Oberfläche gezogen werden, da sonst die Emailschicht beschädigt wird.

.

SICHERHEITSHINWEISE

- Siedehilfen wir Drahtmatten werden nicht empfohlen, da sie die Leistung der Brenner beeinträchtigen, die Ständer beschädigen und den Gasverbrauch steigern können.
- Im Handel erhältliche Auffangfolien sind bei diesem Herd nicht erforderlich und könnten die Brennleistung beeinträchtigen.
- Einige „Wok"-Pfannen haben keine stabile Standfläche. Lassen Sie sich beim Kauf vom Händler beraten.
- Verwenden Sie keine instabilen oder verformten Töpfe (z.B. mit konvexem Boden), die sich möglicherweise seitwärts neigen können.
- Töpfe und Kessel mit konkovem Boden sollten nicht verwendet werden.
- Die Töpfe sollten einen Durchmesser von mindestens 120 mm haben.
- Setzen Sie alle Töpfe in die Brennermitte. Die Flamme muss sich unter dem Topfboden befinden. Lassen Sie die Flamme nicht auf die Topfseite wirken (siehe Abb.13).
- Lassen Sie Topfgriffe nicht über die Vorderseite des Herdes hinausragen, damit sie für Kleinkinder unerreichbar sind.
- Lassen Sie Fritiertöpfe **NIEMALS** unbeaufsichtigt.

HINWEIS:
Aluminiumtöpfe können Metallmarkierungen auf den Topfständern hinterlassen. Dies beeinträchtigt nicht die Lebensdauer der Emailschicht. Die Herdgarantie deckt keinen Missbrauch der Topfständer.

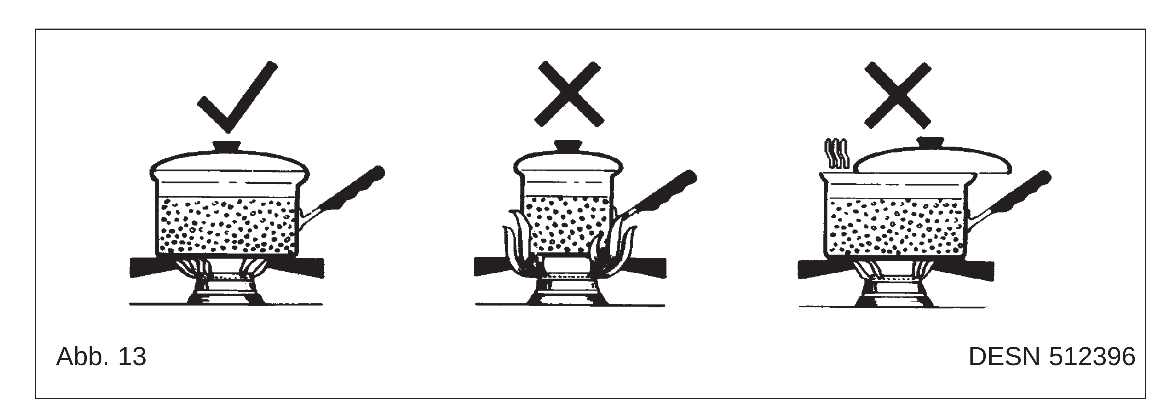


Abb. 13 DESN 512396

AUFSETZEN DER TOPFSTÄNDER

Setzen Sie die Topfständer in der angegebenen Reihenfolge auf. Beachten Sie die Markierungen an der Unterseite, die mit den Markierungen der Herdplatte übereinstimmen müssen. Die Topfständer müssen in die Vertiefungen der Herdplatte passen.

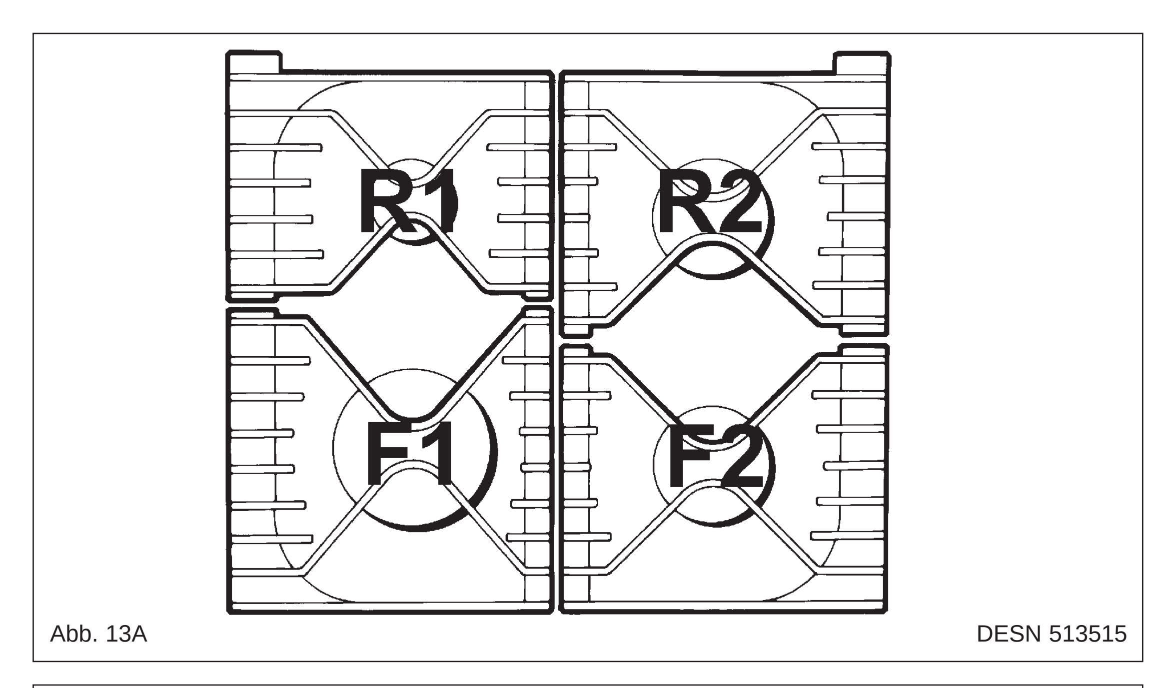


Abb. 13A DESN 513515

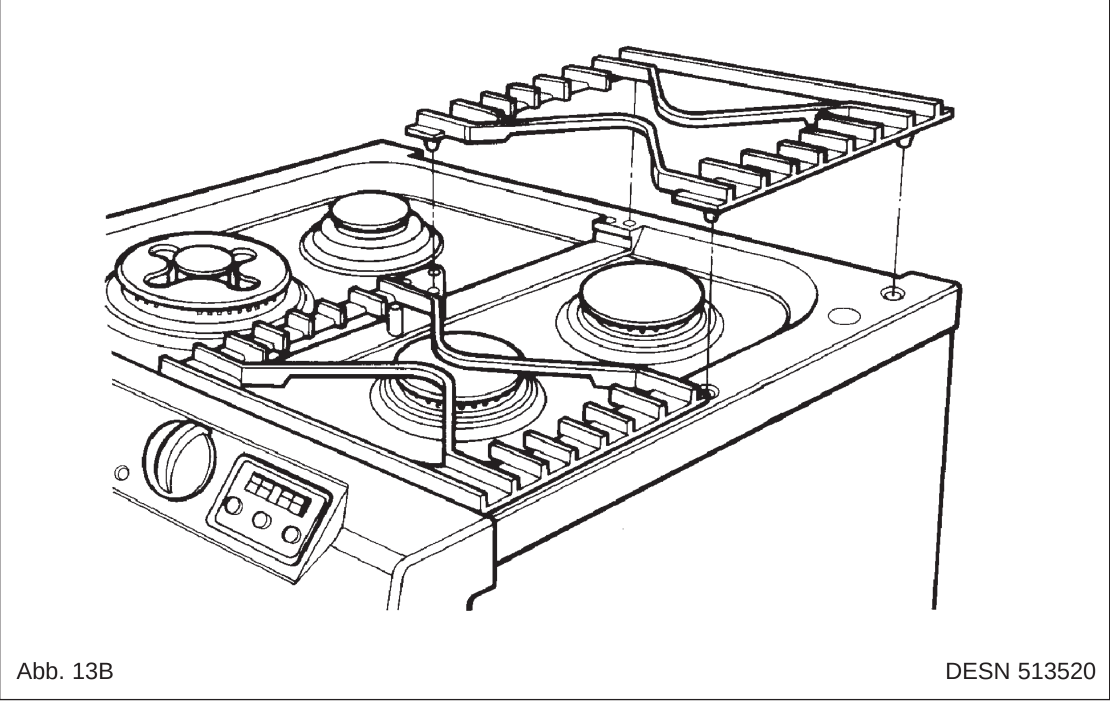


Abb. 13B DESN 513520

MONTAGE DER SCHNELLBRENNER UND DES HALBSCHNELLEN BRENNERS

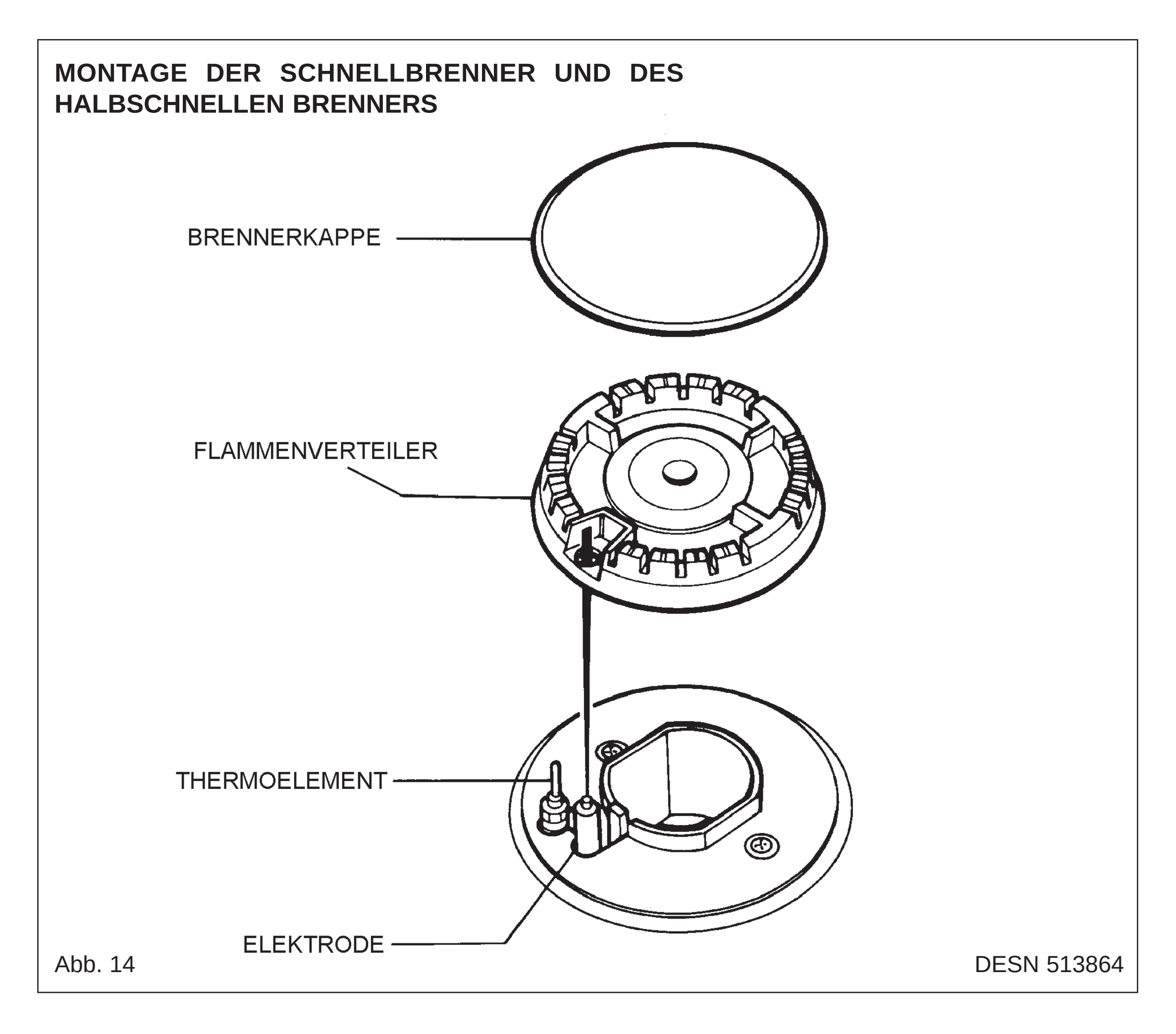


Abb. 14 DESN 513864

AUFSETZEN DER BRENNERKAPPEN FÜR DIE SCHNELLBRENNER UND DEN HALBSCHNELLEN BRENNER

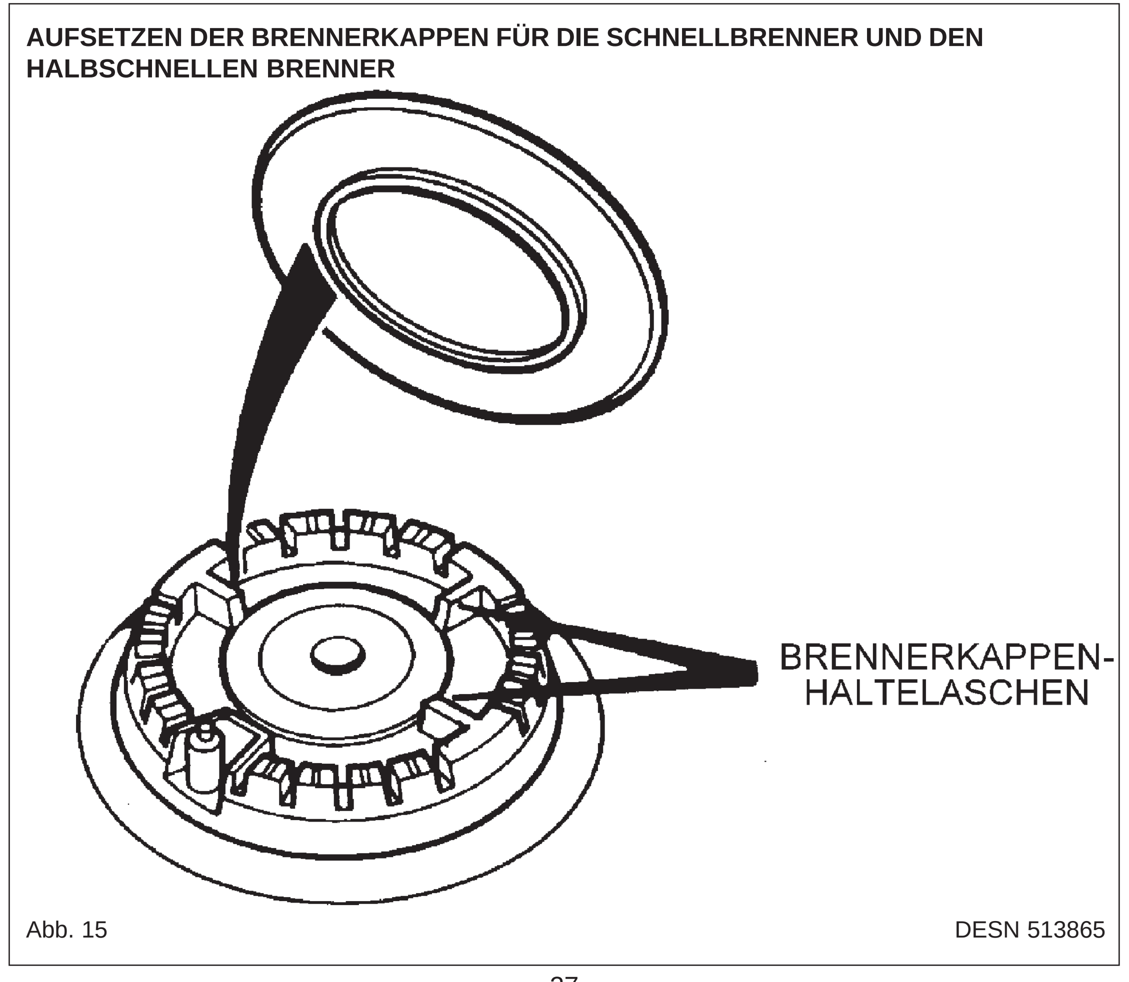
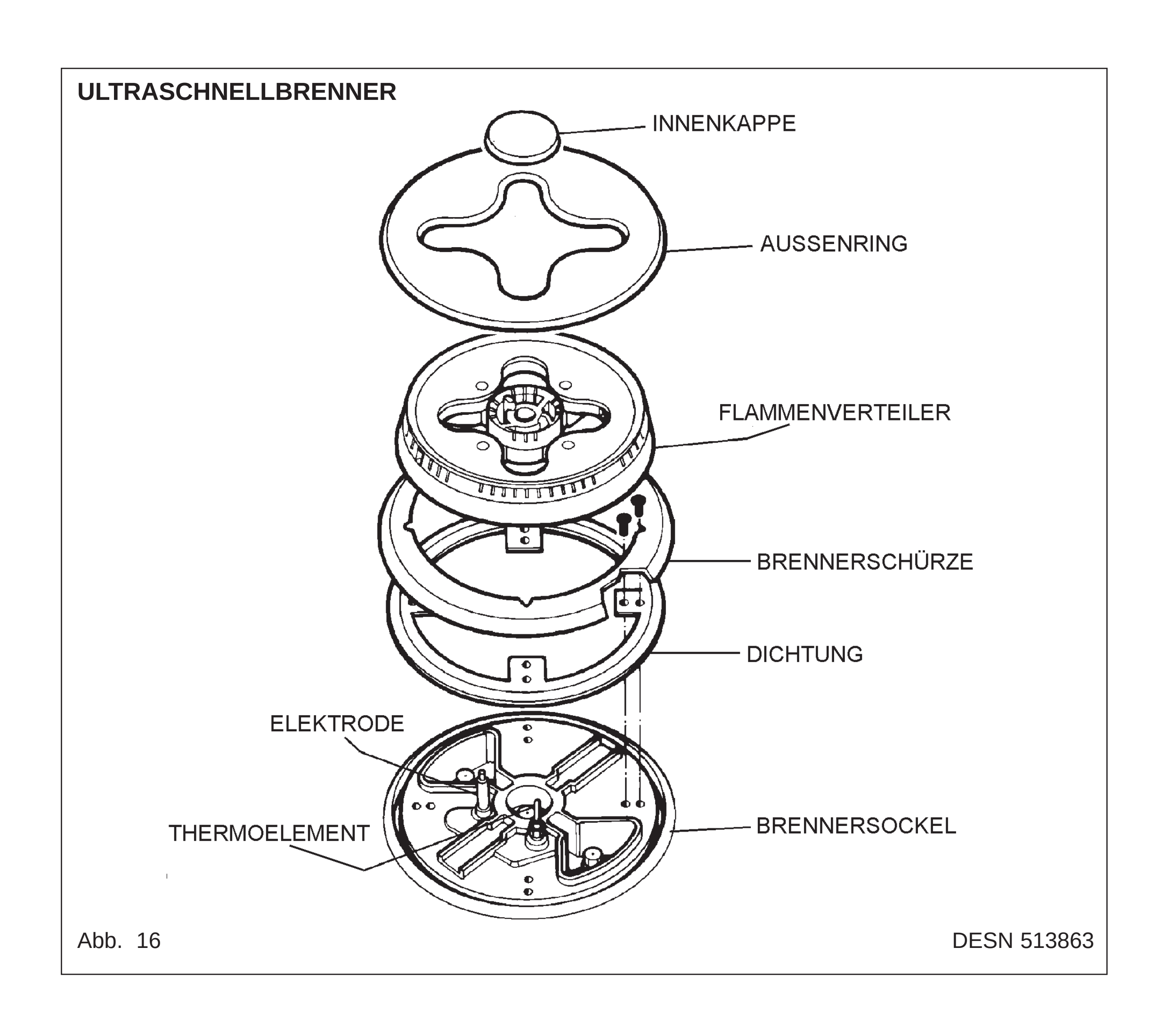


Abb. 15 DESN 513865


ULTRASCHNELLBRENNER
INNENKAPPE
AUSSENRING
FLAMMENVERTEILER
BRENNERSCHÜRZE
DICHTUNG
ELEKTRODE
THERMOELEMENT
BRENNERSOCKEL
DESN 513863
Abb. 16

DER GRILL

- **DIE TÜR DES GRILLS MUSS WÄHRENDE DES BETRIEBS OFFEN BLEIBEN.**
- **VORSICHT: Während des Grillbetriebs können zugängliche Teile heiß werden. Kleinkinder sind fernzuhalten.**
- Während des Grillbetriebs ist das Gebläse eingeschaltet und lässt Kühlluft aus den Öffnungen über der Grilltür strömen. Falls das Gebläse nicht funktioniert, darf der Grill erst wieder benutzt werden, wenn der Fehler behoben ist.
- Dieser Hochleistungsgrill ist zur Energieeinsparung und zur Anpassung an individuelle Grillanforderungen in zwei Bereiche unterteilt.
- Drehen Sie den Grillregler im Uhrzeigersinn, wenn der gesamte Grillbereich für größere Speisen genutzt werden soll. Drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn, wenn nur der mittlere Bereich für kleinere Grillstücke wie z.B. zwei Scheiben Brot oder zwei Koteletts usw. verwendet werden soll.
- Die meisten Lebensmittel werden mit starker Hitze gegrillt, doch für dickere Fleischstücke oder Geflügelteile und für durchgebratene Steaks kann die Hitze reduziert werden.
- Beste Ergebnisse werden durch Vorwärmen mit starker Hitze während ca. 5 Minuten erzielt.
- Lebensmittel sollten auf dem Gestell oder auf dem Grillblech gegrillt werden. Bestimmte Speisen können direkt auf den Rost oder den Boden des Grillfachs gestellt werden. Dies ist nützlich zum Bräunen von Speisen wie z.B. mit Käse überbackenem Blumenkohl.
- Die Ofenseiten sind selbstreinigend.
- Die Grillpfanne kann auf dem Boden des Grillfachs bleiben, wenn der Grill nicht benutzt wird.

Die folgenden Informationen dienen lediglich als Richtlinie, da die Form, die Stärke und die Größe von Speisen sowie persönliche Anforderungen variieren können.

SPEISEN	EMPFOHLENE HITZE
Toast	HOCH
Brötchen aller Art	HOCH
Schinkenspeck	HOCH
Würstchen	HOCH BIS MITTEL
Beefburger	MITTEL, siehe Verpackungsangaben
Steak (mittel/blütig)	HOCH BIS MITTEL
Koteletts	HOCH BIS MITTEL
Fisch - ganze Fische	HOCH BIS MITTEL
- Fischsteak	HOCH BIS MITTEL
- Fishfilet	HOCH
Hühnterteile	HOCH BIS MITTEL
Beilagen, z.B. Eierschaumspeisen, Kartoffeln, Käse usw.	HOCH

DIE ÖFEN

Allgemeine Informationen

- Die Öfen und der Grill sind hinten und an der Seite mit selbstreinigenden Ofenwänden ausgestattet. Die Oberseite des Herdes besteht ebenfalls aus selbstreinigender Emailbeschichtung.

- Der Gebläseofen hat zwei Roste, und der konventionelle Ofen hat einen Rost. Die Ofenroste sind so konstruiert, dass sie nicht kippen können.

- Zum Herausnehmen eines Ofenrosts wird es einfach über die seitlichen Einraststellen hinweggehoben und herausgezogen. Zum Wiedereinsetzen ist es mit den kurzen Zacken nach hinten und nach oben gerichtet in den Ofen einzuführen. In die entsprechende Stellung über den seitlichen Einraststellen schieben und dann auf die Laufschiene absenken (siehe Abb. 17A & 17B).

- Den Ofenrost oder Speisen nicht unmittelbar auf den Boden des Ofens stellen.

- Die Öfen auf die gewünschte Temperatureinstellung vorheizen, bis die Lampe erlischt.

- Für wirksame Wärmeverteilung ist ein Abstand von nicht weniger als 12 mm zwischen dem Kochgeschirr und den Seitenwänden des Ofens zu berücksichtigen.

- Verwenden Sie keine größeren Bleche oder Pfannen als die mit dem Herd gelieferten Teile.

- Achten Sie beim Betrieb des konventionellen Ofens stets darauf, dass die Tür vollständig geschlossen ist, damit sich die Reglerknöpfe nicht überhitzen können.

KONDENSWASSER

Am Herd kann sich Kondenswasser bilden, wenn Hitze und Feuchtigkeit vorhanden sind, also z.B. beim Kochen. Wann immer möglich, sollte man darauf achten, dass Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt Schmorbraten und Aufläufe entsprechend abgedeckt werden. Falls sich Kondenswasser bildet, muss der Herd sofort trockengewischt werden.

Ofenroste – diese Roste sind herausziehbar

ANSCHLAG AM ROST
MUSS NACH OBEN
WEISEN

ROSTANSCHLAG UND
KIPPSICHERUNG

DESN 511867

Einsetzen wie folgt:
In Schienen einführen (s. oben)

DESN 511866

Bitte beachten: Die roste lassen sich bis zum Anschlag herausziehen.

Abb. 17A

Grillrost ˆ für den Ofen zu verwenden ist

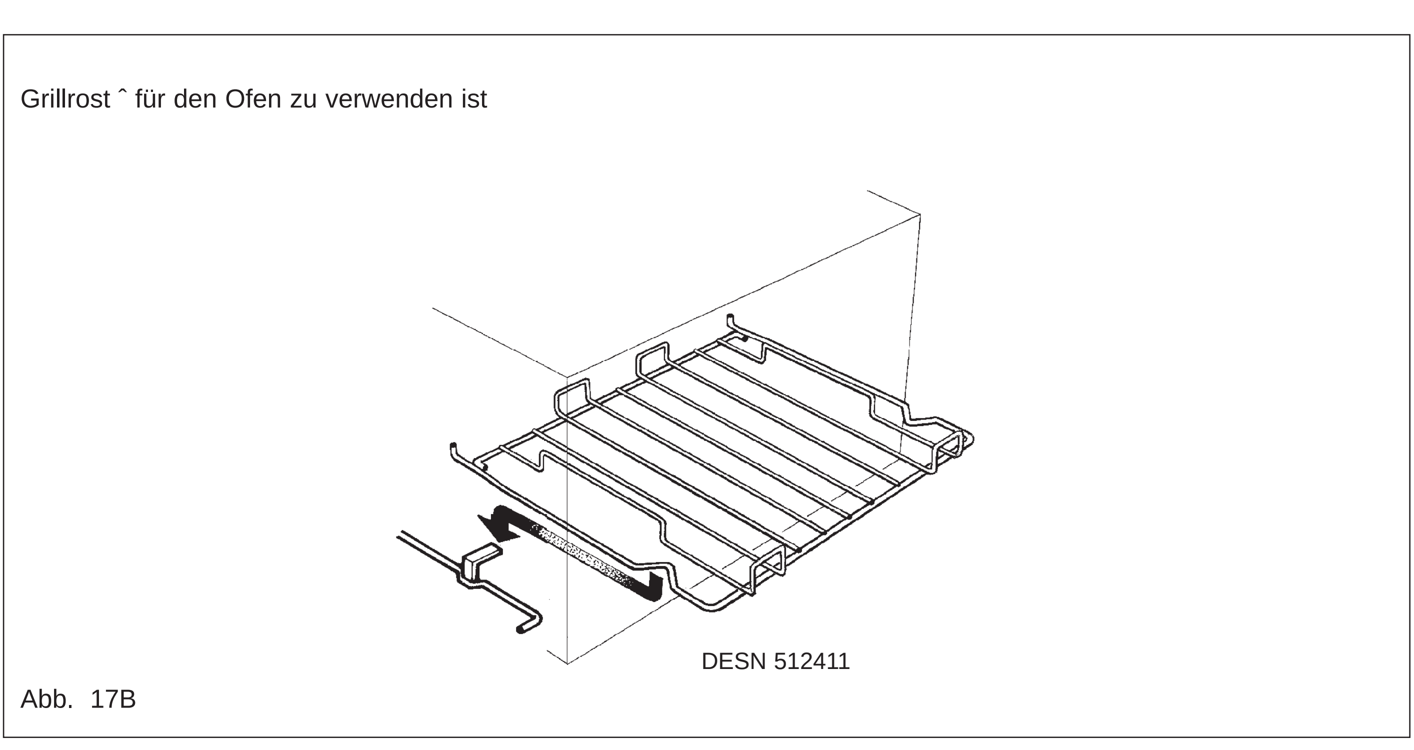


Abb. 17B

LEITFADEN ZUM KOCHEN MIT DEN ÖFEN



Hilfreiche Hinweise zum Kochen

- Die Ofenrostschienen werden von unten nach oben gezählt.
- Speisen sollten grundsätzlich in die Mitte des Rosts gestellt werden.
- Reduzieren Sie beim Betrieb des Gebläseofens die Einstellung um 10ºC - 20ºC und in einigen Fällen auch die Kochzeit um 10 Minuten pro Stunde Kochzeit.
- Es ist wichtig zu kontrollieren, dass die Speisen vor dem Servieren kochend heiß sind.
- Sie können die Temperatureinstellungen und Kochzeiten je nach Ihrem eigenen Geschmack abändern.

Konventioneller Ofen

- Die Heizelemente des konventionellen Ofens sind seitlich angeordnet. Der Ofen erwärmt sich im oberen Bereich stärker als im unteren Bereich.
- Die Tabellen mit den Kochzeiten und -temperaturen dienen lediglich als allgemeine Hinweise und die Zeiten und Temperaturen können je nach Rezept variieren.
- Die Angaben über Fleisch sind nur als Leitfaden zu verstehen, da sie je nach Größe und Form des Bratens bzw. ob mit oder ohne Knochen stark variieren können.
- Tiefgefrorene Fleischstücke müssen vor dem Braten gründlich aufgetaut werden.
- Die Zeiten gelten für ein offenes Braten. Falls der Braten mit Alufolie zugedeckt wird, ist mehr Zeit zu berücksichtigen.
- Der Truthahn bzw. das Huhn ist gekocht, wenn die Säfte beim Anstechen mit einem Spieß klar auslaufen. Sind die Säfte noch rosarot, dann weiterbraten lassen und alle 15 Minuten kontrollieren.
- Die vier Rostpositionen sind von unten nach oben numeriert. Verwenden Sie den Profilrost zum Braten von großen Fleisch- und Geflügelstücken.
- Der mit Anschlägen versehene Grillrost kann als herkömmlicher Rost verwendet werden. Achten Sie auf diese Anschläge beim Einsetzen und Entnehmen von Kochgeschirr.

SPEISEN	TEMPERATUR ºC	ROST-SCHIENE	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Fisch			
Ganze Fische z.B. Forelle, Makreele	190	2 oder 3	25 - 30 Minuten je nach Größe
Steaks	190	2 oder 3	20 - 25 Minuten je nach Dicke
Fisch im Ofen	210 - 220	3 oder 4	25 Minuten je nach Verpackungsangaben
Lachs (2,7 kg)	160 - 170	1 oder 2	15 -18 Minuten pro 450 g
Bratenfleisch u. Geflügel			
Rind	180 - 190	1 oder 2	30 Minuten pro 450 g + 30 Minuten zusätzlich (schwach durchbraten)
Lamm	180 - 190	1 oder 2	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Schwein	180 - 190	1 oder 2	30 – 35 Minuten pro 450 g + 35 Minuten zusätzlich
Huhn	190 - 200	1 oder 2	20 - 25 Minuten pro 450 g + 20 Minuten zusätzlich
Truthahn	180 - 190	1	15 – 18 Minuten pro 450 g + 15 Minuten zusätzlich
Ente u. Gans	190 - 200	1	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Gulasch	150 - 160	1 or 2	$1^1/_2$ - 3 Stunden je nach Rezept
Pudding			
Millchpudding	160	1 or 2	2 Stunden
Gebackener Eierpudding	150	2 oder 3	35 Minuten - 1 Stunde
Geckene Wienermasse mit Eischnee	190	2 oder 3	45 Minuten – 1 Stunde mit ungekochtem Frücht
Streuselkuchen	190 - 200	2 oder 3	45 Minuten – 1 Stunde

SPEISEN	TEMPE-RATUR ºC	ROST-SCHIENE	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Eierschaum-überzug	140 - 150	1 oder 2	45 Minuten
Eierschaum	100 - 110	2	3 – 4 Stunden. Sofort nach dem Erstarren umwenden.
Hefeteig			
Brotlaib	220 - 230	1	30 – 45 Minuten
Brötchen	220 - 230	2 oder 3	15 – 20 Minuten
Küchenbrötchen	190	1 oder 2	25 – 35 Minuten
Kuchen, Pasteten, Kekse u. Hörnchen			
Teegebäck	190	2	20 – 25 Minuten
Wiener Masse mit süßer Füllung	180	2	25 – 30 Minuten
Biskuitrolle	220	3	7 – 10 Minuten
Biskuitküchen (180mm)	190	3	20 Minuten
Scones	220	3	10 – 15 Minuten
Sandküchen	180	1 oder 2	1 Stunde – Nach 20 Minuten setzen auf Zitroneschale
Früchte-kuchen	150	1	2 – 2 $^{1}/_{2}$ Stunden
Sehr schwerr Früchte-kuchen	140 - 150	1	4 - 4 $^{1}/_{2}$ Stunden
Lebküchen	150 - 160	2 oder 3	1 - 1 $^{1}/_{2}$ Stunden
Mürbekekse	150	2 oder 3	1 $^{1}/_{4}$ - 1 $^{1}/_{2}$ Stunden
Kekse	170 - 180	3 oder 4	10 - 25 Minuten je nach Rezept
Backblech-kuchen	180 - 190	1, 2 oder 3	30 Minuten – 1 $^{1}/_{2}$ Stunden je nach Rezept
Mürbeteig	200	2 oder 3	Törtchen: 20-25 Minuten je nach Rezept Küchen: 45-50 Minuten je nach Rezept
Buttermürbeteig	190	2 oder 3	25 Minuten
Blätterteig	220 - 230	2 oder 3	25 – 30 Minuten je nach Rezept
Brandteig	200	2 oder 3	25 – 35 Minuten
Verschiedenes			
Yorkshire pudding - Große Portion	220	2	50 Minuten
Yorkshire pudding - Einzelportion	220	3	20 – 25 Minuten
Soufflé	190	1	35 - 45 Minuten

Gebläseofen

- Der untere Ofen arbeitet mit Gebläse und hat vier Rostpositionen. Die Warmluft wird gleichmäßig im ganzen Ofen verteilt. In den meisten Fällen bedeutet dies, dass die Speisen bei einer um rund 10-20°C niedrigeren Temperatur gekocht werden müssen.
- Die Tabellen mit den Kochzeiten und -temperaturen dienen lediglich als allgemeine Hinweise und können je nach Rezept variieren.
- Die Abschnitte zu Fleisch sind nur als Leitfaden zu verstehen, da sie je nach Größe und Form des Bratens bzw. ob mit oder ohne Knochen stark variieren können..
- Tiefgefrorene Fleischstücke müssen vor dem Braten gründlich aufgetaut werden.
- Die Zeiten gelten für offenes Braten. Falls der Braten mit Alufolie zugedeckt wird, ist mehr Zeit zu berücksichtigen.
- Der Truthahn bzw. das Huhn ist gekocht, wenn die Säfte beim Anstechen mit einem Spieß klar auslaufen. Sind die Säfte noch rosarot, dann weiterbraten lassen und alle 15 Minuten kontrollieren, bis die auslaufenden Säfte eine klare Farbe haben.

SPEISEN	TEMPERATUR ºC	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Fisch		
Ganze Fische z.B. Forelle, Makreele	170	25 - 30 Minuten je nach Größe
Steaks	170	20 - 25 Minuten je nach Dicke
Fisch im Ofen	170	25 Minuten je nach Verpackungsangaben
Lachs (2,7 kg)	140 - 150	15 -18 Minuten pro 450 g
Bratenfleisch u. Geflügel		
Rind	170 - 180	30 Minuten pro 450 g + 30 Minuten zusätzlich (medium rare)
Lamm	170 - 180	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Schwein	170 - 180	30 - 35 Minuten pro 450 g + 35 Minuten zusätzlich
Huhn	170 - 180	20 - 25 Minuten pro 450 g + 20 Minuten zusätzlich
Truthahn	150 - 160	15 - 18 Minuten pro 450 g + 15 Minuten zusätzlich
Ente u. Gans	170 - 180	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Gulasch	130 - 140	1 $^{1}/_{2}$ - 3 Stunden je nach Rezept
Pudding		
Milchpudding	140	2 Stunden
Gebackener Eierpudding	140	35 Minuten
Geckene Wienermasse mit Eischnee	160	45 Minuten – 1 Stunde mit ungekochtem Frucht
Streuselkuchen	170 - 180	45 Minuten – 1 Stunde

SPEISEN	TEMPE-RATUR ºC	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Eierschaum-überzug	130	45 Minuten
Eierschaum	80 - 90	3 – 4 Stunden. Sofort nach dem Erstarren umwenden.
Hefeteig		
Brotlaib	200 - 210	30 – 45 Minuten
Brötchen	200 - 210	15 – 20 Minuten
Küchenbrötchen	180	25 – 35 Minuten
Kuchen, Pasteten, Kekse u. Hörnchen		
Teegebäck	170 - 180	20 – 25 Minuten
Wiener Masse mit süßer Füllung	160 - 170	25 – 30 Minuten
Biskuitrolle	200 - 210	7 – 10 Minuten
Biskuitküchen (180mm)	170	20 Minuten
Scones	200 - 210	10 – 15 Minuten
Sandküchen	160	1 Stunde – Nach 20 Minuten setzen auf Zitroneschale
Früchte-kuchen	130	2 – 2 $^{1}/_{2}$ Stunden
Sehr schwerr Früchte-kuchen	130	4 - 4 $^{1}/_{2}$ Stunden
Lebküchen	130 - 140	1 - 1 $^{1}/_{2}$ Stunden
Mürbekekse	140 - 150	1 $^{1}/_{4}$ - 1 $^{1}/_{2}$ Stunden
Kekse	130 - 180	15 – 25 Minuten je nach Rezept
Backblech-kuchen	160 - 170	30 Minuten – 1 $^{1}/_{2}$ Stunden, ja nach Rezept
Mürbeteig	190	Törtchen: 20-25 Minuten je nach Rezept Küchen: 45-50 Minuten je nach Rezept
Buttermürbeteig	180	25 Minuten
Blätterteig	210	8 – 10 Minuten je nach Rezept
Brandteig	190 - 200	25 – 35 Minuten
Verschiedenes		
Yorkshire pudding - Große Portion	200	45 Minuten
Yorkshire pudding - Einzelportion	200	20 – 25 Minuten
Soufflés	170 - 180	45 Minuten

KOCHEN MIT ZEITSCHALTUHR

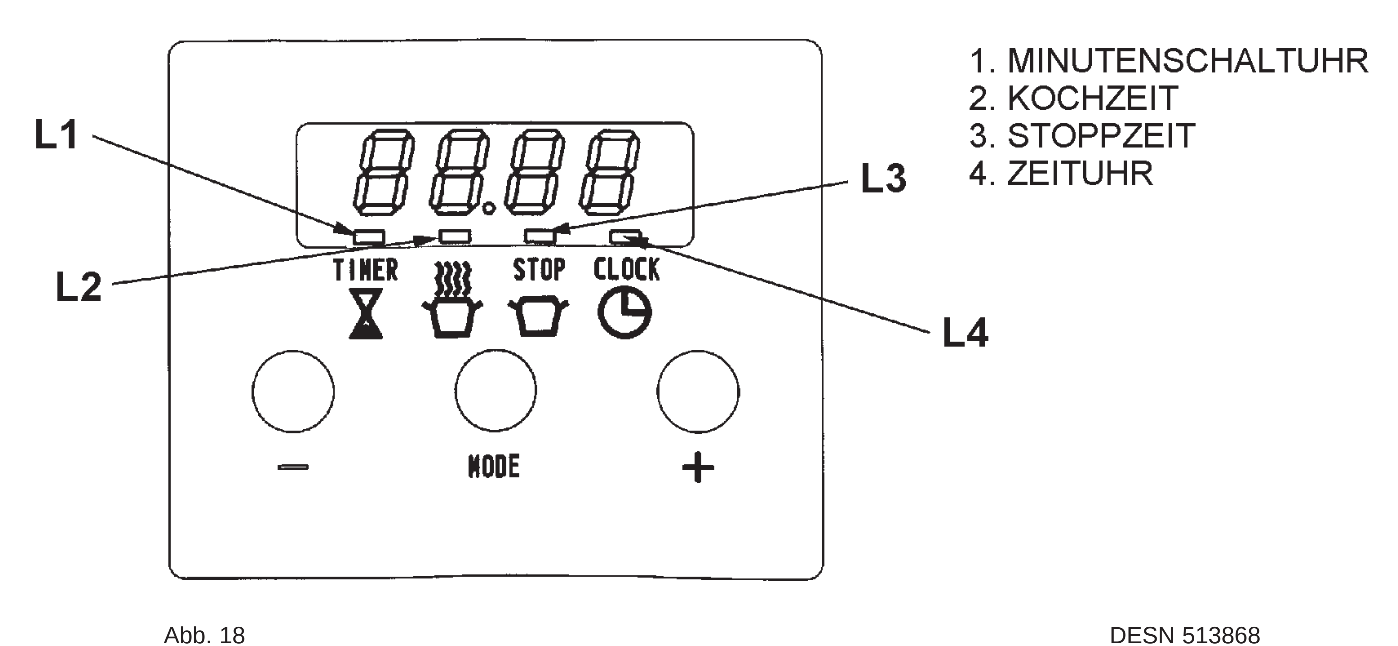


Abb. 18 DESN 513868

Diese Funktion umfasst eine Minutenschaltuhr, eine Zeituhr und eine automatische Kochzeiteinstellung.

Die Zeitschaltuhr wird mit drei Tasten eingestellt.

Die Tasten werden wie folgt verwendet:



Mit diesen Tasten können die folgenden Funktionen gewählt werden:

- Minutenschaltuhr
- Automatische Kochzeit
- Ende der automatischen Kochzeit
- Zeituhr

Bei jedem Drücken der Taste **MODE** leuchtet eine kleine LED-Anzeige auf und gibt an, welche Funktion gewählt ist.

Die Einstellung der jeweiligen Funktionen erfolgt mit den Tasten plus **+** und minus **–**.

EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCHFUNKTION

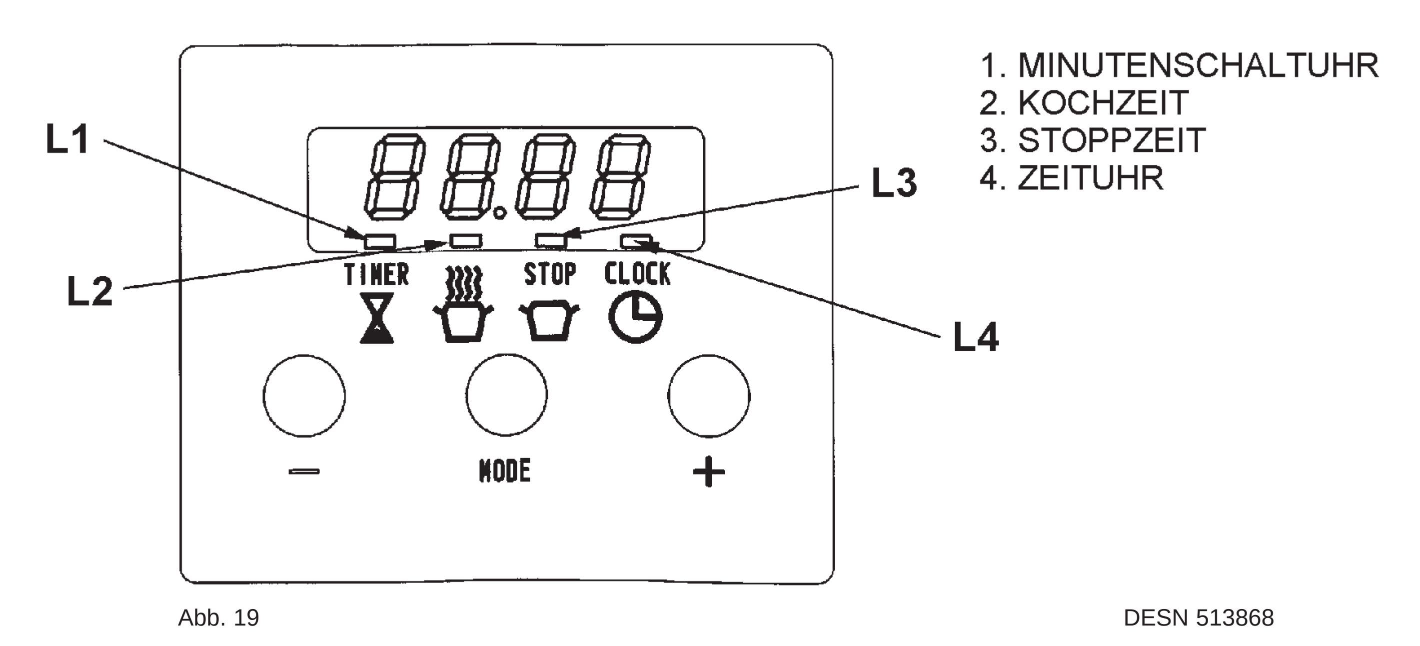


Abb. 19 DESN 513868

Dies kann zur Einstellung eines automatischen Kochprogramms **nur im Gebläseofen** eingestellt werden. Der Ofen wird zu den eingestellten Zeiten ein- und ausgeschaltet.

Die maximale Länge eines einstellbaren Kochprogramms beträgt 23 Stunden und 59 Minuten, z.B. Verzögerungszeit + Kochzeit = maximal 23 Stunden und 59 Minuten.

Vor dem Einstellen eines Programms ist darauf zu achten, dass der Timer die korrekte Uhrzeit angibt, und man sollte folgende Informationen zur Hand haben.

- Die Länge der für die Speisen erforderlichen Kochzeit
- Die Uhrzeit, zu der die Speisen fertig gekocht sein sollten
- Die gewünschte Ofeneinstellung

EINSTELLEN EINES AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMMS

Sie können entweder die **STOPPZEIT** (STOP) oder die **KOCHZEIT** ( ) zuerst eingeben. Jede Einstellung wird 5 Sekunden lang angezeigt, bevor die Schaltuhr zur Anzeige der tatsächlichen Uhrzeit zurückkehrt.

Beispiel:

Die Speisen benötigen braucht 2 Stunden und 30 Minuten bei 140°C (Gasstufe 1) und sollen um 18.00 Uhr fertig sein.

1. Die Speisen auf den korrekten Rost im Ofen stellen.
2. Darauf achten, dass die Zeituhr die korrekte Uhrzeit angibt.
3. Drücken Sie mehrmals die Taste **MODE**, bis die LED-Anzeige 2 blinkt, und drücken Sie dann die Taste plus **+** oder minus **–**, bis 2 Stunden 30 Minuten angezeigt werden. Die LED-Anzeige hört nach 5 Sekunden zu blinken auf.
4. Drücken Sie mehrmals die Taste **MODE**, bis die LED-Anzeige 3 blinkt, und drücken Sie dann die Taste plus **+** oder minus **–**, bis 18.00 Uhr angezeigt wird. Die LED-Anzeige hört nach 5 Sekunden zu blinken auf.
5. Stellen Sie den Temperaturregler des Ofens auf 140ºC ein.
6. Während des gesamten Kochprogrmms wird die Uhrzeit angezeigt.
7. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal, das 2 Miunuten lang dauert, wenn es nicht vorher abgeschaltet wird.
8. Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.
9. Stellen Sie den Temperaturregler on die Position OFF. Das Programm jederzeit mit den entsprechenden Tasten plus **+** und minus **–** geändert werden (s. oben).
   HINWEIS: Während ein Programm läuft, kann die Einstellung von Wochentag und uhrzeit nicht geändert werden.

EINSTELLEN DER STOPPZEIT ALLEIN

1. Setzen Sie die Speisen auf den korrekten Rost im Ofen.
2. Drücken Sie mehrmals die Taste **MODE**, bis die LED-Anzeige 3 blinkt, und drücken Sie dann die Taste plus **+** oder minus **–**, bis die Zeit erscheint, zu der das Kochen beendet werden soll.. Die LED-Anzeihe hört nach 5 Sekunden zu blinken auf.
3. Stellen Sie die Ofentemperatur ein. Das Kochen beginnt sofort.
4. Am Ende der Kochzeit ertönt ein Signal, das 2 Mnuten lang dauert, wenn es nicht vorher abgeschaltet wird. Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.
5. Stellen Sie den Temperaturregler des Ofens in die Position OFF.

Drücken Sie zum Löschen eines Automatikprogramms die Taste **MODE** und anschließend die Taste minus **–** , bis ein Signal ertönt und die Uhrzeit angezeigt wird.

EINSTELLEN DER MINUTENSCHALTUHR

Die Minutenschaltuhr kann auf Zeitspannen von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste **MODE**, bis die LED-Anzeige 1 über dem Symbol (⧗) blinkt. Stellen Sie mit den Tasten plus **+** oder minus **–** die gewünschte Zeitspanne ein. (HINWEIS: Die LED-Anzeige verschwindet nach 5 Sekunden, wenn die Taste plus **+** oder minus **–** nicht gedrückt wird. In diesem Fall muss die Einstellung wiederholt werden.)

2. Die eingestellte Zeitspanne bleibt nun angezeigt, ohne zu blinken, und die Minutenschaltuhr beginnt, rückwärts zu zählen.

3. Wenn die eingestellte Zeitspanne abgelaufen ist, ertönt ein Signal (2 Signaltöne im Abstand von 2 Sekunden), das 2 Minuten lang ertönt, wenn es nicht vorher abgeschaltet wird.

4. Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste. Die LED-Anzeige wird abgeschaltet.

Die Minutenschaltuhr kann jederzeit auch während des Betriebs eines automatischen Kochprogramms verwendet werden.

REINIGUNG UND PFLEGE DES HERDES

Allgemein

- **Vor dem Reinigen den Herd grundsätzlich von der Netzversorgung abschalten.**
- Beim Reinigen so wenig Wasser wie möglich verwenden.
- Niemals Reiniger mit Ätzstoffen verwenden.
- Wenn Milch, Fruchtsäfte oder andere substanzen, die Säure enthalten, auf dem AGA verschüttet, sind sobre solche verschüttungen sofort abzuwischen.
- **Reinigen Sie diesen Herd nicht mit Dampf.**
- Auch sind alle Kondensationsläufte an der Frontplatte um die ofentüren sofort abzuwischen, sonst kann sich die Email permanent verfärben.
- Bei einem Verschütten alles sofort entsprechend abzwischen und den Topf auf einem anderen Brenner übertragen.
- **ES IST DARAUF ZU ACHTEN, DASS BEIM REINIGEN DIE THERMOSTATPHIOLE IN DEN ÖFEN ODER DIE ZÜNDUNGSELEKTRODEN DER KOCHPLATTE NICHT BESCHÄDIGT WERDEN.**
- Nach dem Reinigen müssen alle Geräteteile durchaus trocken werden, bevor sie wieder eingebaut werden.
- Achten Sie beim Wiedereinssetzung auf die korrekt Position der Brennerkappen und Brennerköpfe (siehe Abb. 14-16).
- A**UF KEINEN FALL IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN :**
  Brennerkappen aus Aluminium (hinten links, hinten rechts, vorne rechts).

DER HERD KANN NACH DER INSTALLATION NICHT UMGESETZT WERDEN.

VERSUCHEN SIE NICHT, DEN HERD DURCH ZIEHEN AM HANDGELÄNDER ODER AN DEN TÜREN ZU VERSTELLEN.

REINIGUNG UND PFLEGE IHRES HERDES

HERDBAUTEIL UND OBERFLÄCHE	REINIGUNGSMETHODE:
Glasemail Oberer Ofen und Gebläseofen: **nur Sockel** Kochplatte Reglergruppe Topfständer Bratblech Grillpfanne Türverkleidungen Herdvorderseite Türen	Reinigen Sie die Oberflächen mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. Hartnäckige Flecken können mit milder Reinigungscreme, Paste oder flüssigen Reinigungsmitteln oder durch sanftes Reiben mit sehr feiner, gut befeuchteter und stark eingeseifter Stahlwolle (z.B. Brillo) entfernt werden. Die Topfständer, das Bratblech und das Backblech können **GELEGENTLICH** in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
Lackierte Bauteile Handgeländerhalterung Sockel Seitenverkleidungen	Reinigen Sie diese Teile mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. **WICHTIGER HINWEIS: KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN**
Glas Abdeckung des Grillelements Spritzblech Verglasung der Zeitschaltuhr	Wie bei Email (s. oben). Nachpolieren mit einem sauberen, trockenen Tuch oder Küchenpapier.
Edelstahl Türverriegelungen Handgeländer	Warmes Seifenwasser oder ein geeigneter edelstahl- oder Chromreiniger
Verchromte Teile Gebläseofenroste Rostschienen Grillpfannengriff Grillpfannengestell	Mit Seifenwasser und einem feuchten Tuch abwischen, oder mit sehr feiner, gut befeuchteter und eingeseifter Stahlwolle wie Brillo oder einem geeigneten Stahlreiniger behandeln.
Kunststoffteile Grillpfannengriff Reglerknöpfe Gesimsregler Neonleuchten	Mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch abwischen. Hartnäckige Flecken können mit sorgfältig aufgetragener Reinigungscreme entfernt werden.

HERDBAUTEIL UND OBERFLÄCHE

HERDBAUTEIL UND OBERFLÄCHE	REINIGUNGSMETHODE:
Selbstreinigende Emailleflächen Ofen mit Umlaufhitze, konventioneller Ofen, Simmerofen: Seitenverkleidungen, Oberseite und Rückwand Grillfach: Seitenverkleidungen und Rückwand	Diese Spezialemailleflächen verfügen über eine kontinuierliche Reinigungswirkung, die sich optimieren lässt, indem niedrige und hohe Kochtemperaturen entsprechend abwechselnd variiert werden. Durch ein Braten bei niedrigeren Temperaturen werden übermäßige Fettspritzer vermieden. Bei starker Verfleckung den betroffenen Bereich umgehend mit Wasser und Reinigungsmittel und einer Nylonbürste säubern. Bei hartnäckigen Flecken muss der Ofen für eine Dauer von 2 Stunden bei 210°C im Ofen betrieben werden. **UNTER KEINEN UMSTÄNDEN REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN WIE Z.B. PASTEN UND PULVER, SEIFENSCHWÄMME, DRAHTWOLLE, SPRÜHREINIGER, DURCH BÜRSTEN AUFGETRAGENE OFENREINIGER, ÄTZENDE LÖSUNGEN, METALLSCHABER/MESSER, DIE DIE POREN DIESER SPEZIALBESCHICHTUNG VERSTOPFEN UND SOMIT DIE REINIGUNGSWIRKUNG VERHINDERN KÖNNEN.**
Aluminium Flammenverteler der Kochplattenbrenner	Wie bei Emailschicht: **Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.** **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Brennerköpfe, die Öffnungen und vor allem die Gasleitung nicht durch eindringende Reinigungsmittel, Wasser oder Schmutz verstopft werden können. Entfernen Sie Verstopfungen mit einer dünnen Nadel oder einer Nylonbürste.



WARTUNG

BITTE DENKEN SIE DARAN, beim Ersatz eines Geräteteils nur solche Ersatzteile zu verwenden, von denen Sie sich sicher sein können, dass sie den von uns vorgeschriebenen Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen. Es sind auf keinen Fall überholte bzw. reparierte oder nachgemachte Teile zu verwenden, außer sie sind eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet.

WARTUNG

- Für den Fall, dass Ihr Herd gewartet werden muss, wenden Sie sich bitte telefonisch an das AGA Kundendienst oder an Ihren Vertragshändler.
- Ihr Herd darf nur von qualifiziertem Fachpersonal eines Vertragshändlers gewartet werden.
- Auf keinen Fall Änderungen oder Modifikationen am Herd ausführen.
- Es sind nur vom Hersteller vorgeschriebene Ersatzteile (bei Ihrem Vertragshändler auf Lager) einzubauen.

ACHTUNG: ZUM WARTEN ODER AUSWECHSELN GASFÜHRENDER BAUTEILE MUSS DER HERD VON DER GASVERSORGUNG GETRENNT UND NACH DER WARTUNG UND DEM ERNEUTEN ANSCHLUSS AUF GASDICHTE ÜBERPRÜFT WERDEN.

ACHTUNG: ZUM WARTEN ODER AUSWECHSELN VON BAUTEILEN MUSS DER HERD VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT UND DIE STROMVERSORGUNG VOR DEM ERNEUTEN ANSCHLUSS ÜBERPRÜFT WERDEN.

A. ABNEHMEN DER KOCHPLATTE

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die Topfständer und Brennerkappen (siehe Abb. 20).
3. Entfernen Sie die Brennersicherungsschrauben (10) und die Sicherungsmuttern (4) der Kochplatte.
4. Heben Sie die Brennermontageringe (4) ab.
5. Heben Sie die Kochplattengussteile in dieser Reihenfolge ab: erst rechts, dann links (siehe Abb. 21).
   HINWEIS: Alle Kochplattengussteile haben Erdungsleitungen, die vor der vollständigen Abnahme der Kochplattengussteile getrennt werden müssen (siehe Abb. 22).
6. Setzen Sie die Teile in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein.

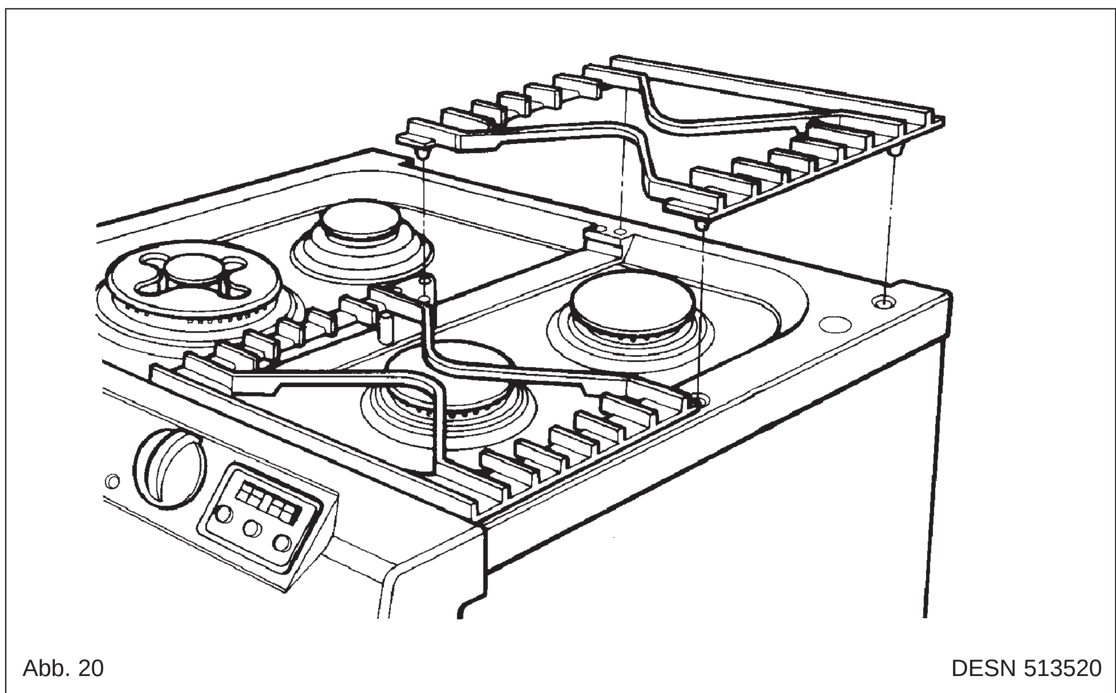


Abb. 20 DESN 513520

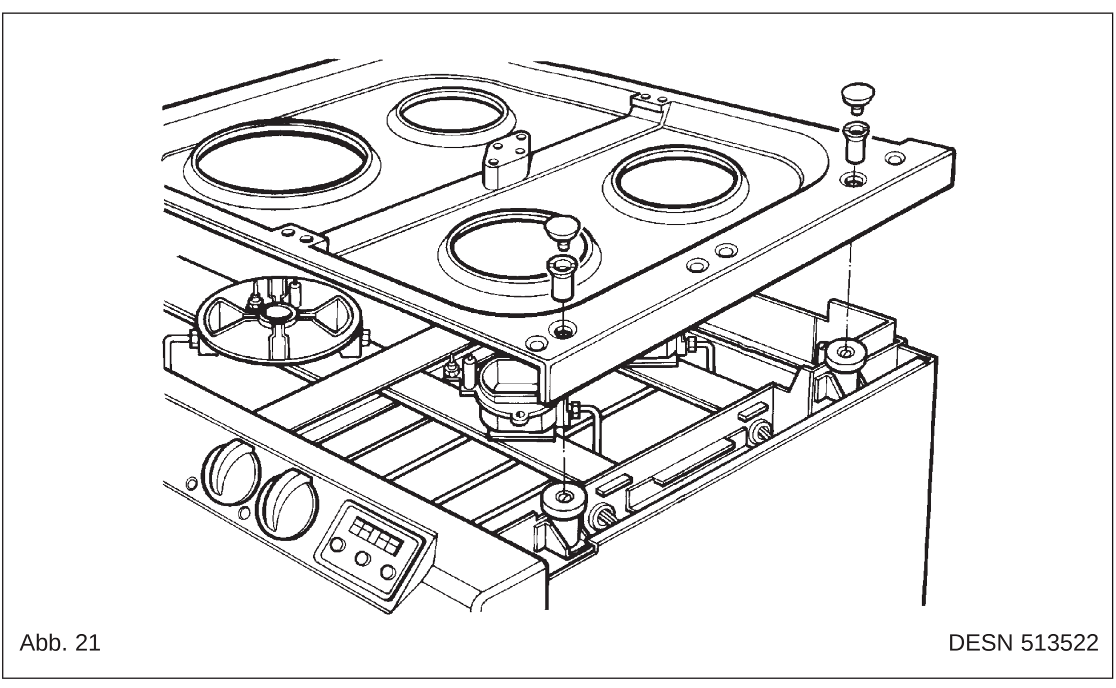


Abb. 21 DESN 513522

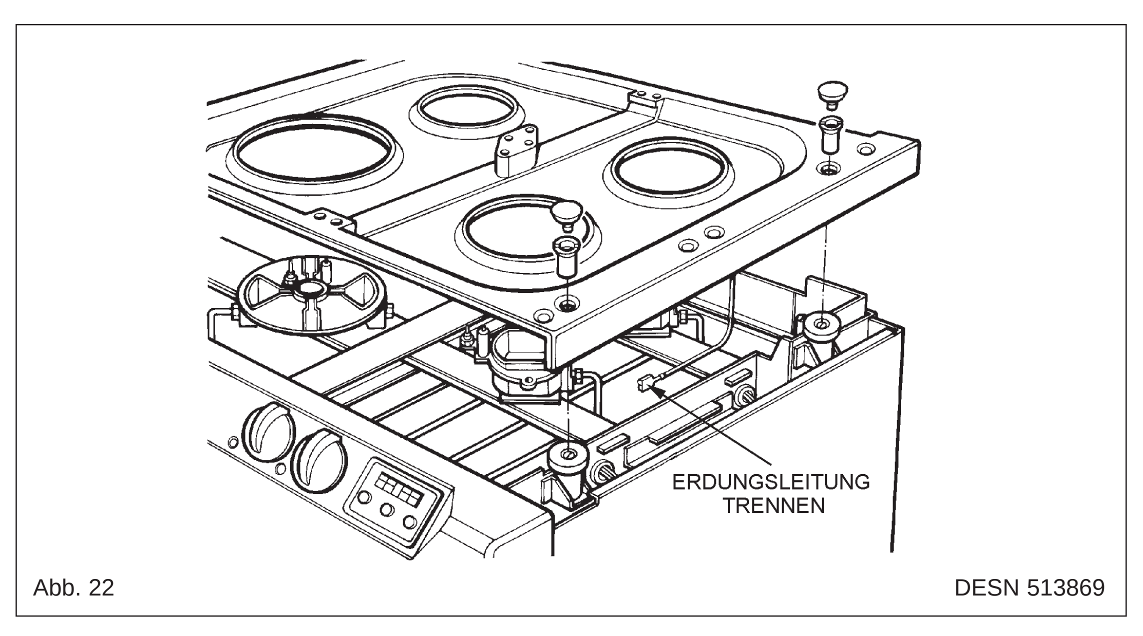


Abb. 22 DESN 513869

B. ABNEHMEN DER SEITENVERKLEIDUNGEN

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Senken Sie den Herd auf den Rollen durch Drehen der Nivellierfüße gegen den Uhrzeigersinn ab.
   HINWEIS: Gegebenenfalls muss die Gasschlauchleitung getrennt werden, damit der Herd aus dem Küchenmöbel herausgezogen werden kann.
3. Rollen Sie den Herd ein Stück nach vorn, trennen Sie die Sicherungskette, und trennen Sie die Gasschlauchleitung.
4. Entfernen Sie die hinteren Sicherungsschrauben (6), und schieben Sie die Seitenverkleidung nach hinten heraus.
5. Montieren Sie die Verkleidungen in der umgekehrten Reihenfolge.

C. ENTFERNEN DES VORDEREN GUSSTEILS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Ziehen Sie die Reglerknöpfe ab.
4. Entfernen Sie die Sicherungsschrauben (4) der Reglergruppe (siehe Abb. 23). Stützen Sie das Gussteil beim Entfernen der Sicherungsschrauben ab.
   HINWEIS: Zum Entfernen des vorderen Gussteils müssen die Kabel für die Neonleuchten und die Zeitschaltuhr vom Vorderteil getrennt werden. Halten Sie die Kabel der Neonleuchten am Eintritt in die Leuchten, drehen Sie sie und ziehen Sie ie heraus. Dadurch wird die gesamte Neonbaugruppe getrennt. Beachten Sie beim Trennen der Zeitschaltuhr die Kabelanschlüsse. Achten Sie beim montieren des vorderen Gussteils auf die korrekte Position der Neonleuchten und Kabel.

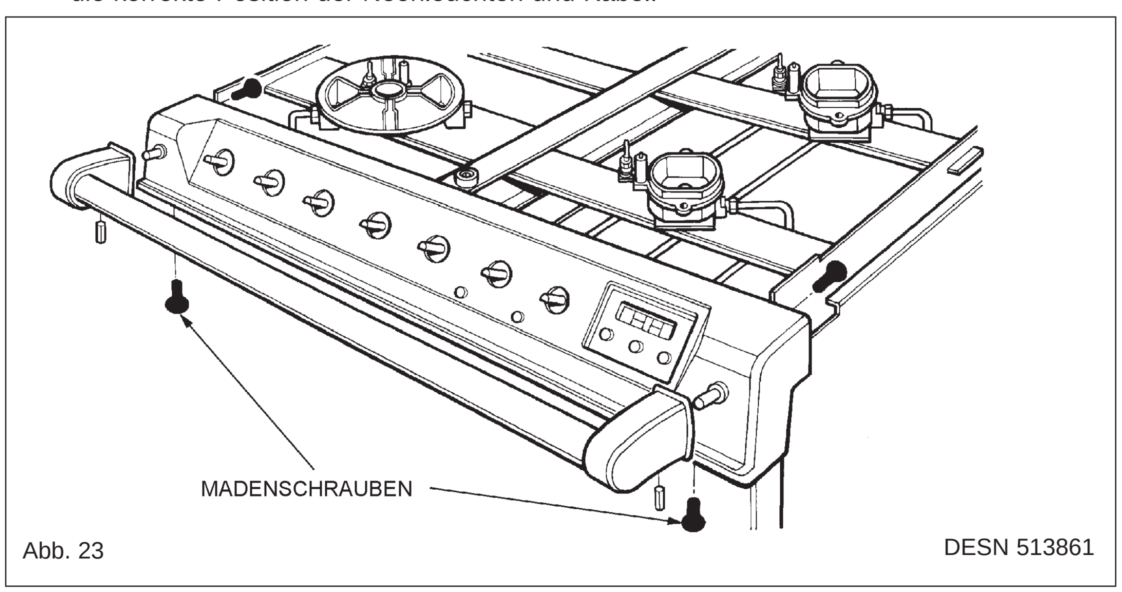


Abb. 23 DESN 513861

D. ENTFERNEN DES HANDGELÄNDERS (SIEHE ABB. 24)

1. Lösen Sie die beiden Madenschrauben an den beiden Enden des Handgeländers (siehe Abb. 24) mit dem Inbusschlüssel 2,5 mm.
2. Ziehen Sie das Handregal von den Führungsstiften nach vorn ab.

E. AUSBAU DER ZEITSCHALTUHR

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES VORDEREN GUSSTEILS».
4. Entfernen Sie nach dem Abnehmen des vorderen Gussteils die vier Sicherungsschrauben, von denen die Zeitschaltuhr an der Innenseite des vorderen Gussteils montiert ist. Die Zeitschaltuhr kann nun entfernt werden
5. Drücken Sie auf die Laschen an der Seiten des Gehäuses, und schieben Sie die Zeitschaltuhr aus der Blechhalterung heraus.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge, und achten Sie darauf, dass bei der Montage der Glasabdeckung ausreichend Spiel um die Tasten verbleibt.

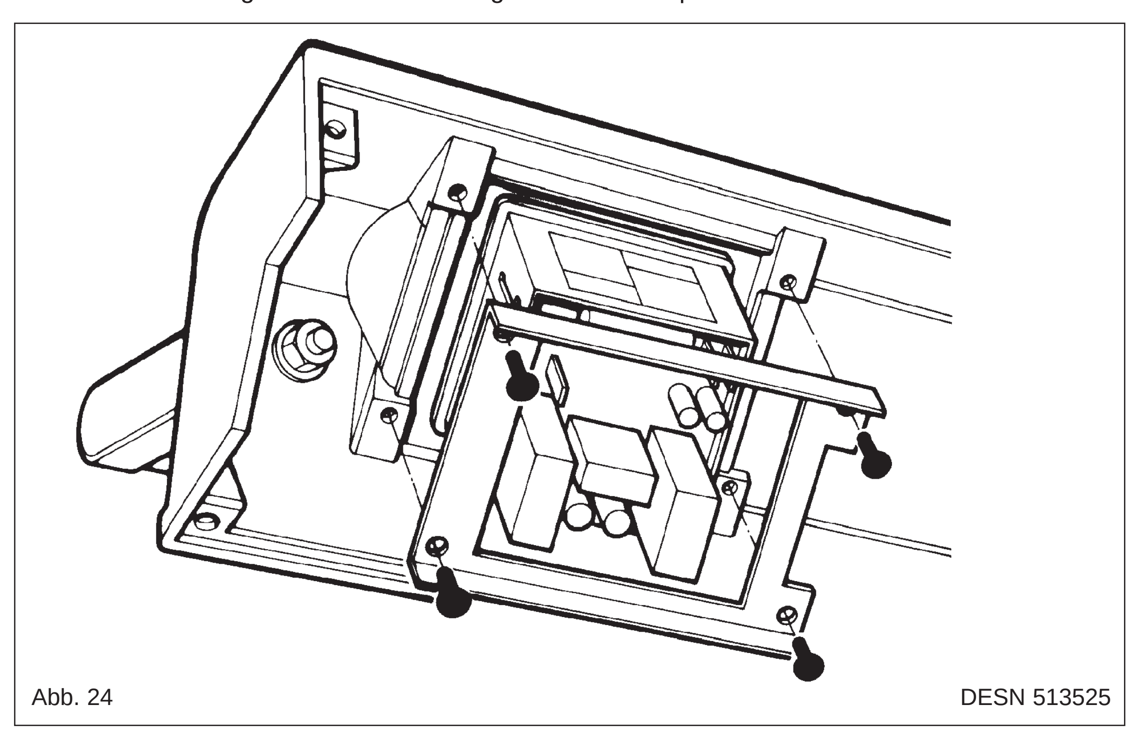


Abb. 24 DESN 513525

F. ENTFERNEN DER GASHÄHNE / DES ZÜNDSCHALTERS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES VORDEREN GUSSTEILS».
4. Trennen Sie den Gaskrümmer (Mutter 19 mm – siehe Abb. 25).
5. Trennen Sie alle Gasleitungen zu den Hähnen (5 Muttern – 13 mm, 14 mm und 19 mm).
6. Entfernen Sie die (4) Montageschrauben des Gaskrümmers.
7. Trennen Sie den Zündschalter.
8. Heben Sie den gesamten Gaskrümmer aus dem Herd.
9. Entfernen Sie die Bolzen (1) und die Montageklammern vom Gaskrümmer, und ziehen Sie den Hahn vom Gaskrümmer ab.
10. Verfahren.Sie bei der montage in umgekehrter Reihenfolge.

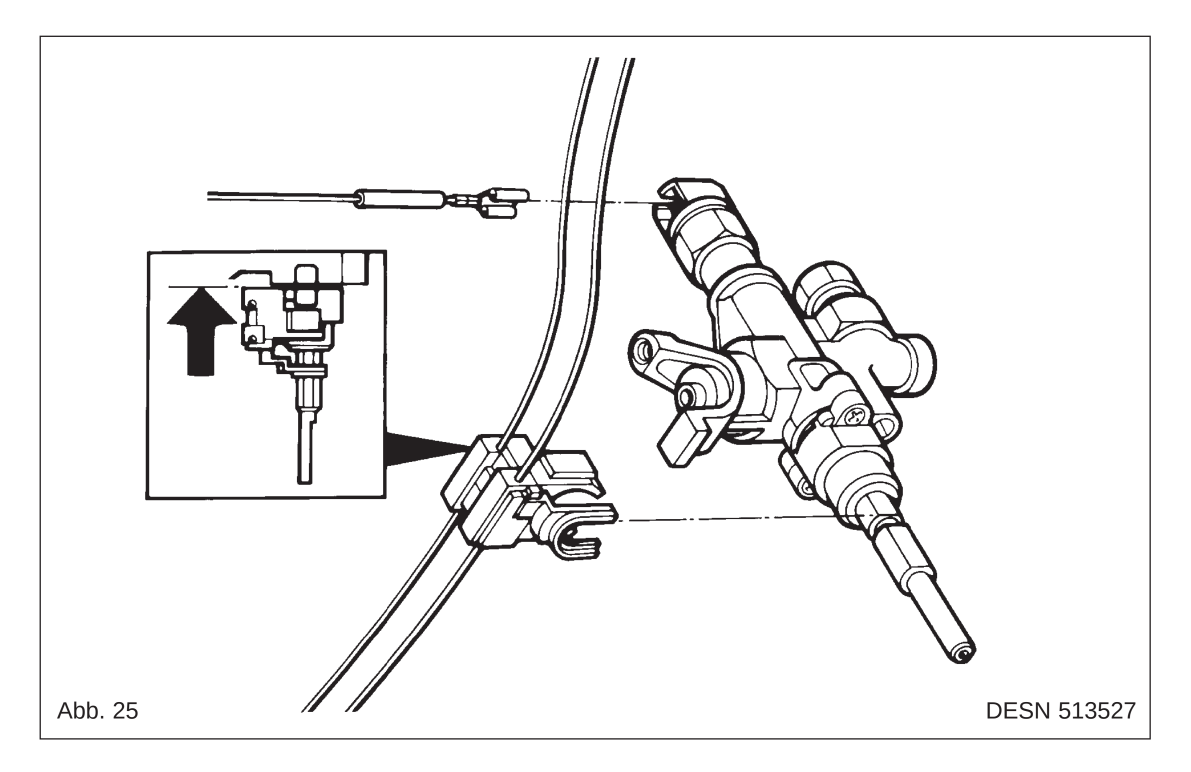


Abb. 25 DESN 513527

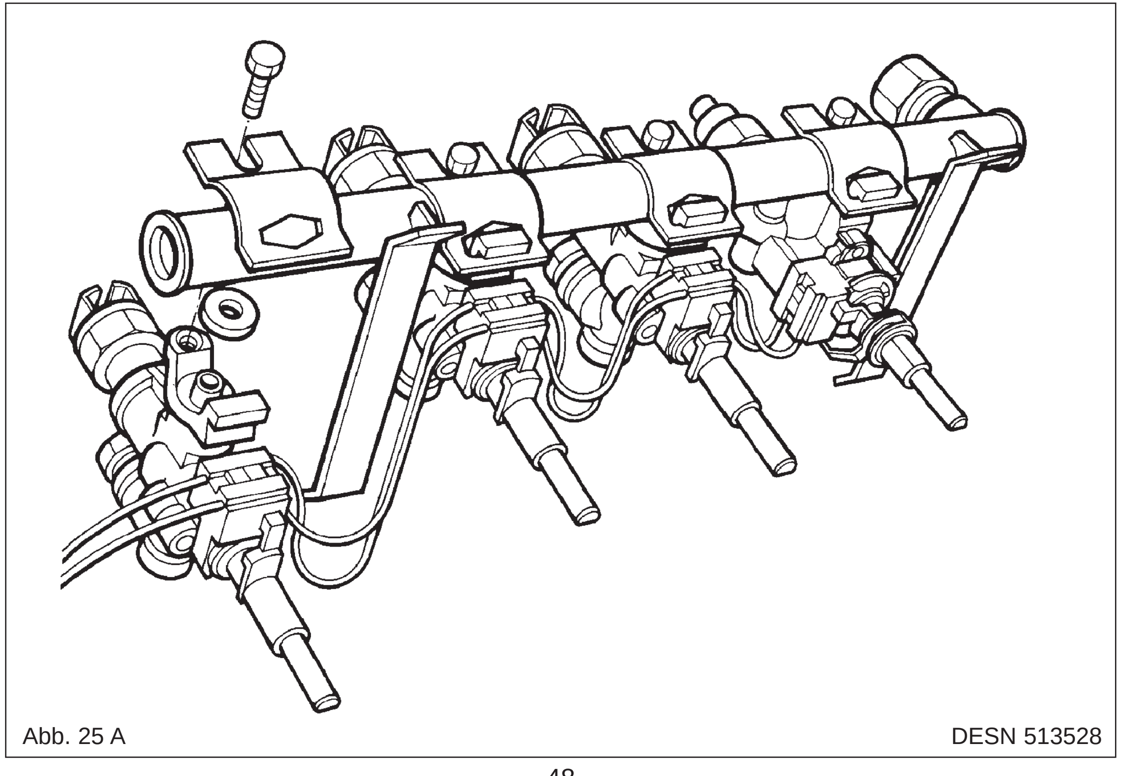


Abb. 25 A DESN 513528

G. ENTFERNEN DES GRILLREGLERS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES VORDEREN GUSSTEILS».
3. Entfernen Sie die beiden Sicherungsschrauben der Reglergruppe.
4. Ziehen Sie die Reglergruppe mit den Kabeln ab, und achten Sie darauf, dass die Kabel nicht überdehnt werden.
5. Trennen Sie die Kabel von der Reglergruppe.
   HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Anschlüsse gekennzeichnet werden.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

H. ENTFERNEN DES OFENTHERMOSTATS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES GRILLREGLERS».
3. Entfernen Sie die (7) Rückwandschrauben.
4. Entfernen Sie Thermostatampulle und die Kapillarleitung durch die Herdrückseite. Beachten Sie die korrekte Führung der Kapillarleitung.
5. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

I. ENTFERNEN DES ZÜNDGENERATORS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt « ABNEHMEN DER KOCHPLATTE ».
3. Lockern Sie die Schrauben (2) des Stromverteilerpaneels (siehe Abb. 26).
4. Ziehen Sie das Paneel über die Schlüssellochschlitze von den Schrauben ab.
5. Heben Sie das Paneel vollständig aus dem Herd heraus.
6. Trennen Sie die Stromkabel zum Zündgenerator.
7. Trennen Sie die Elektrodenkabel.
8. Lockern Sie die beiden Schrauben, die den Generator am Stromverteiler sichern, und ziehen Sie den Generator vorsichtig ab.
9. Verfahren Sie bei der Monate in umgekehrter Reihenfolge.

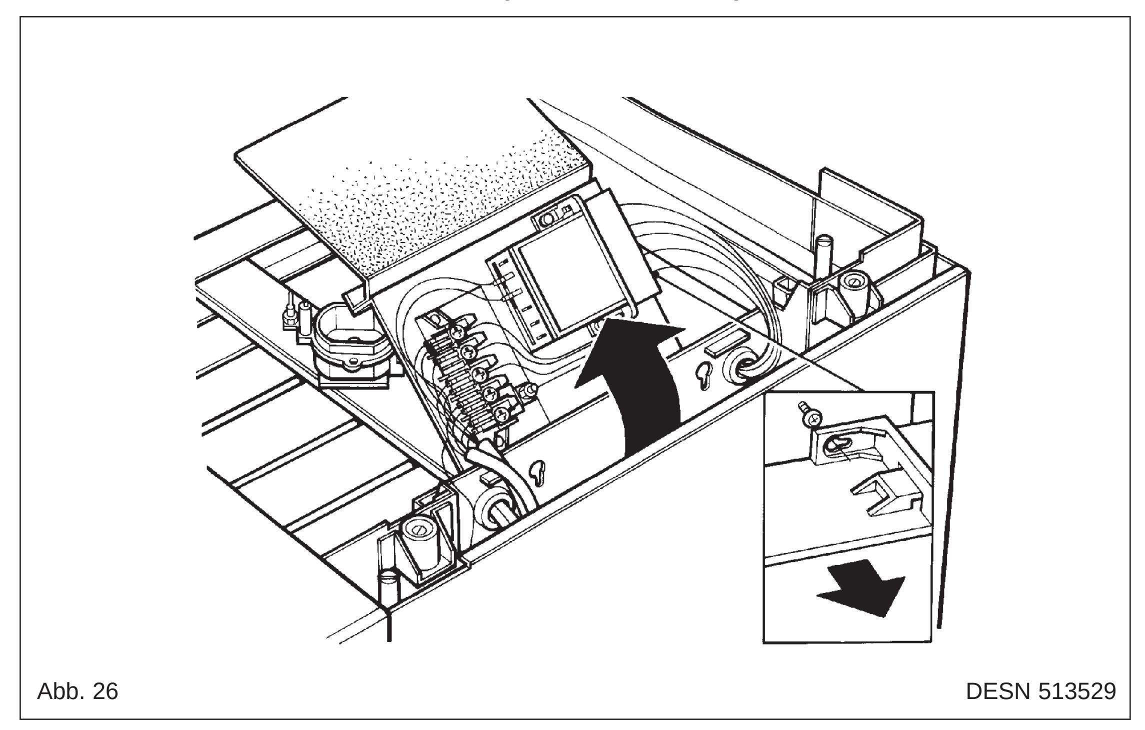


Abb. 26 DESN 513529

J. ENTFERNEN DER ELEKTRODEN (BRENNER hinten links, hinten rechts, vorn rechts)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES ZÜNDGENERATORS». Trennen Sie das betreffende Elektrodenkabel.
4. Ziehen Sie die Schelle zum Sichern der Elektrode am Brenner ab, und entfernen Sie die Elektrode zusammen mit dem Kabel (siehe Abb. 27).
5. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

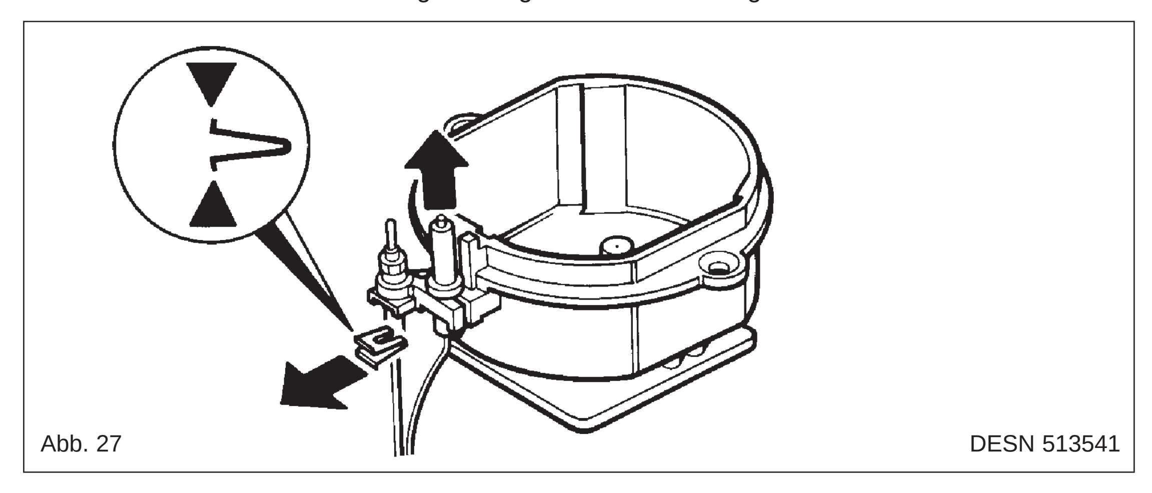


Abb. 27 DESN 513541

K. ENTFERNEN DER ELEKTRODE (BRENNER vorn links)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt « ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES ZÜNDGENERATORS».
4. Trennen Sie das linke Brennerohr (13 mm) und das innere Brennerrohr (13mm) mit dem Spezialschlüssel.
5. Lösen Sie die vier Schrauben der Brennermontageplatte und entfernen Sie den Brenner und die Brennermontageplatte.
6. Drehen Sie den Brenner um, und entfernen Sie die Elektrodenhalterungsschelle. Ziehen Sie die elektrode durch den Brenner heraus, und beachten Sie den Verlauf des Kabels.
7. Verfahren Sie bei der Monatge in umgekehrter Reihenfolge, und verlegen Sie das Kabel entlang desselben pfads.

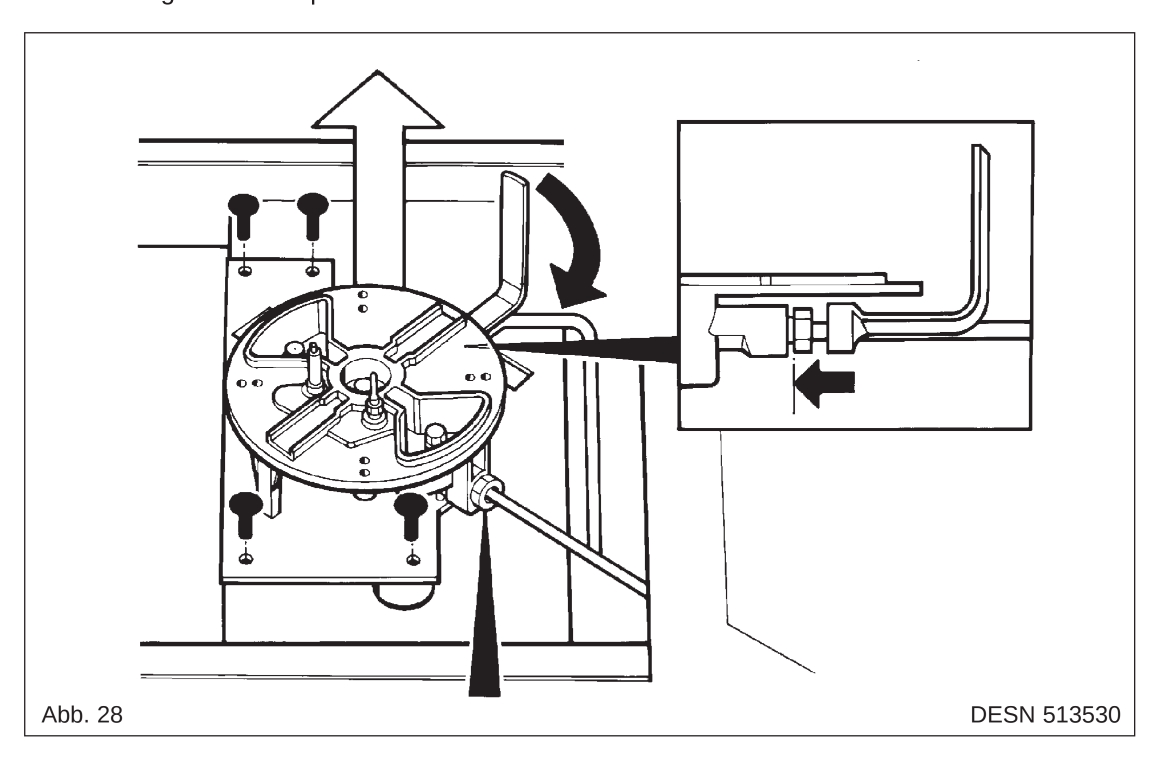


Abb. 28 DESN 513530

L. ENTFERNEN DES THERMOELEMENTS (BRENNER vorn links)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt « ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Lösen Sie die Sicherungsmutter des Thermoelements.
4. Drücken Sie das Thermoelement nach unten, und ziehen Sie es unter dem Brenner heraus.
5. Trennen Sie das andere Ende des Thermoelementkabels vom Gasventil. Dies ist ein Klinkenstecker.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

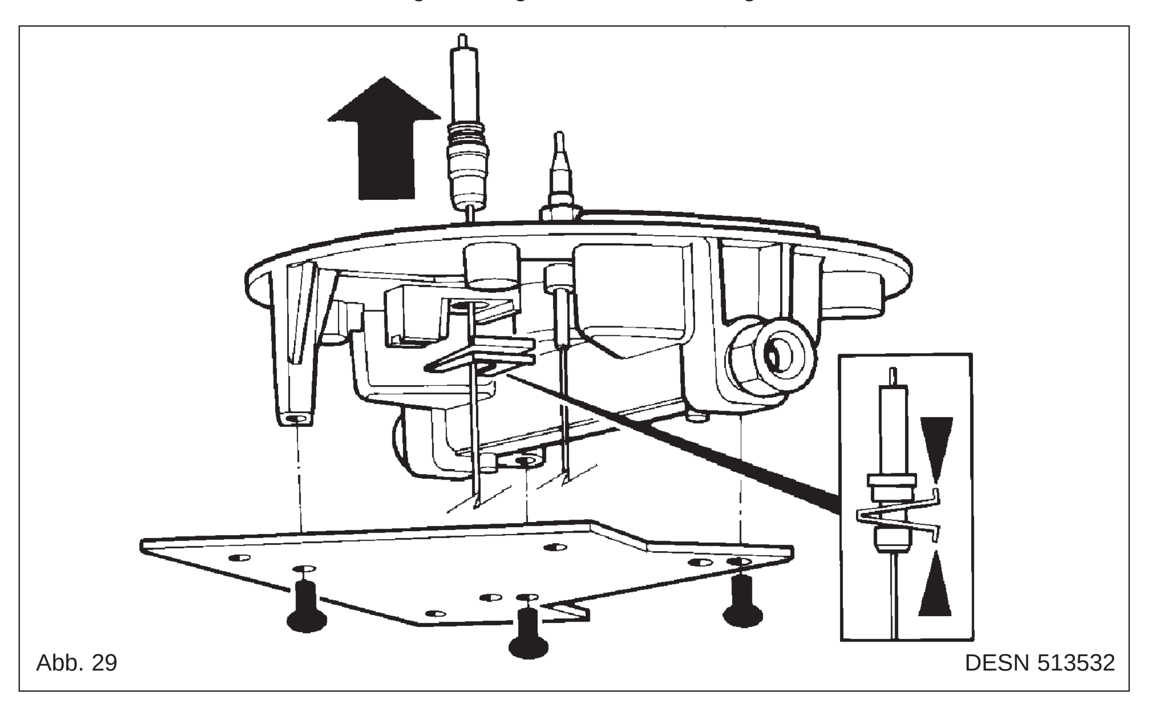


Abb. 29 DESN 513532

M. ENTFERNEN DES THERMOELEMENTS (BRENNER hinten links, hinten rechts, vorn rechts)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Lösen Sie die Sicherungsmutter des Thermoelements.
4. Drücken Sie das Thermoelement nach unten, und schieben Sie es zum Herausnehmen aus dem Brenner zur Seite.
5. Trennen Sie das andere Ende des Thermoelementkabels vom Gasventil. Dies ist ein Steckverbinder.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

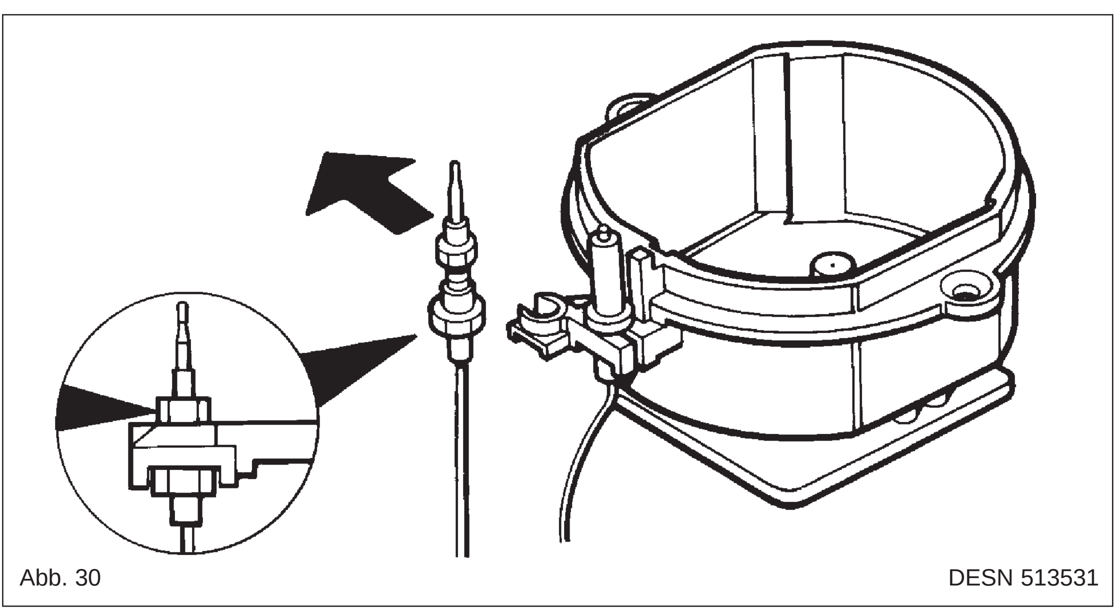


Abb. 30 DESN 513531

N. ENTFERNEN DER INNENVERKLEIDUNGEN VON ÖFEN UND GRILL – SIEHE ABB. 31

1. Entfernen Sie die vier Schrauben der linken und rechten Schiene.
2. Entfernen Sie die Schiene und Innenverkleidungen.

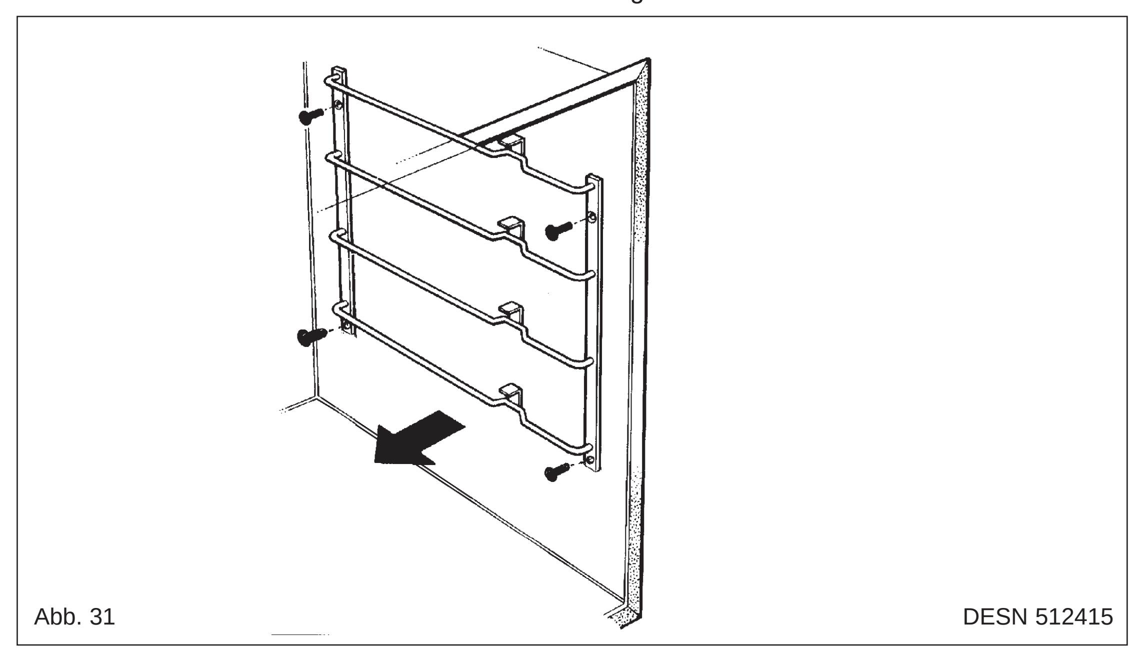


Abb. 31 DESN 512415

O. ENTFERNEN DER HEIZELEMENTE (OBERER OFEN)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DER INNENVERKLEIDUNGEN VON ÖFEN UND GRILL».
3. Entfernen Sie die beiden Sicherungsschrauben des Heizelements an der Rückseite des Ofens, und biegen Sie die Heizelemente so, dass sie von den Halterungen abgenommen werden können. Ziehen Sie sie zum Freilegen der Anschlussklemmen nach vorn.
4. Entfernen Sie die Anschlüsse, und achten Sie darauf, dass sie nicht nach unten in die Rückseite des Herdes fallen. **HINWEIS: DER OBERE OFEN** hat je ein Heizelement hinter den beiden Innenverkleidungen, die beide nach demselben Verfahren ausgebaut werden
5. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

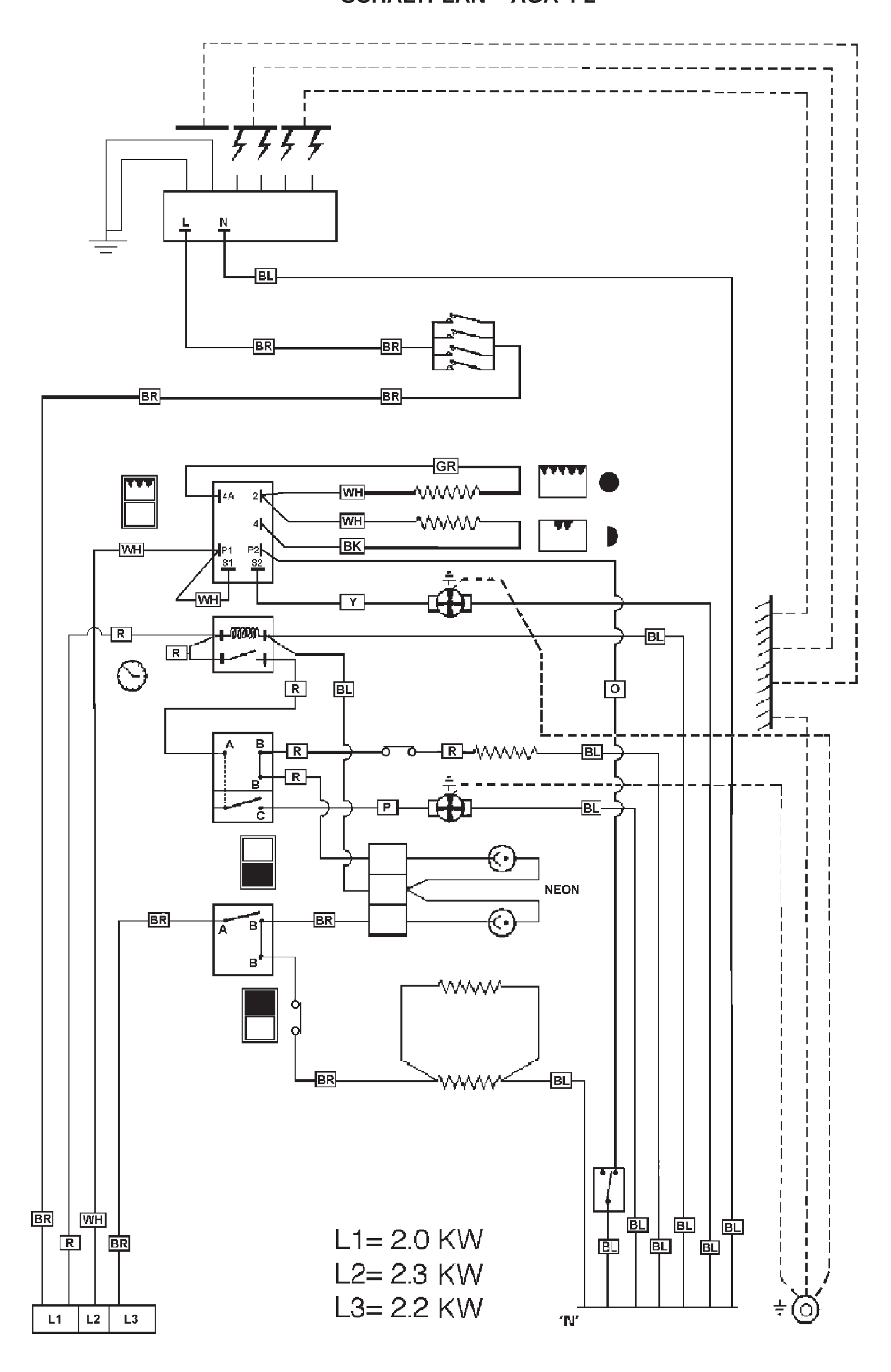
P. ENTFERNEN DES HEIZELEMENTS AUS DEM GEBLÄSEOFEN

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DER INNENVERKLEIDUNGEN».
   HINWEIS: In diesem Fall braucht nur eine Seite entfernt zu werden.
3. Entfernen Sie die vier Sicherungsschrauben der Gebläseabdeckplatte, und ziehen Sie das Paneel ab
4. Entfernen Sie die drei Sicherungsschrauben des Heizelements aus dem Rahmen, und ziehen Sie das Element vorsichtig so weit heraus, bis die Anschlussklemmen zugänglich sind.
5. Trennen Sie die Anschlüsse, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht nach unten in denHerd fallen kann.
6. Verfahren Sie bei der Motage in umgekehrter Reihenfolge.

Q. ENTFERNEN DES OFENGEBLÄSES

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES HEIZELEMENTS».
3. Entfernen Sie die vier Sicherungsschrauben der Gebläsegruppe aus dem Rahmen.
4. Ziehen Sie die Gebläsegruppe so weit ab, dass die Anschlussklemmen des Motors zugänglich sind, und trennen Sie die Kabel.
5. Entfernen Sie den Gebläserotor.
   HINWEIS: Die Sicherungsschrauben des Gebläserotors haben Linksgewinde.
6. Entfernen Sie den motor von den Schrauben der Montageplatte.
7. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

SCHALTPLAN – AGA 4-2



FARBKENNZEICHNUNG:

BL - BLAU	WH - WEISS
R - ROT	BK -SCHWARZ
Y - GELB	PK - ROSA
BR - BRAUN	P - LILA
GR - GRAU	O - ORANGE

ACHTUNG: VOR DEM ZUGANG ZU DEN ANSCHLÜSSEN MUSS DIE GESAMTE STROMVERSORGUNG GETRENNT WERDEN.

Für weitere Informationen und Fachberatung
wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler
bzw. Ihr Fachgeschäft.

Im Zuge von AGA Unternehmenspolitik
konsequenter Produktverbesserung behält sich
das Unternehmen das Recht vor, die
Spezifikationen zu ändern und zu beliebiger Zeit
Änderungen an dem hier beschriebenen und
bildlich dargestellten Gerät durchzuführen.



Herstellt durch
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com